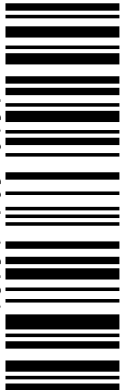
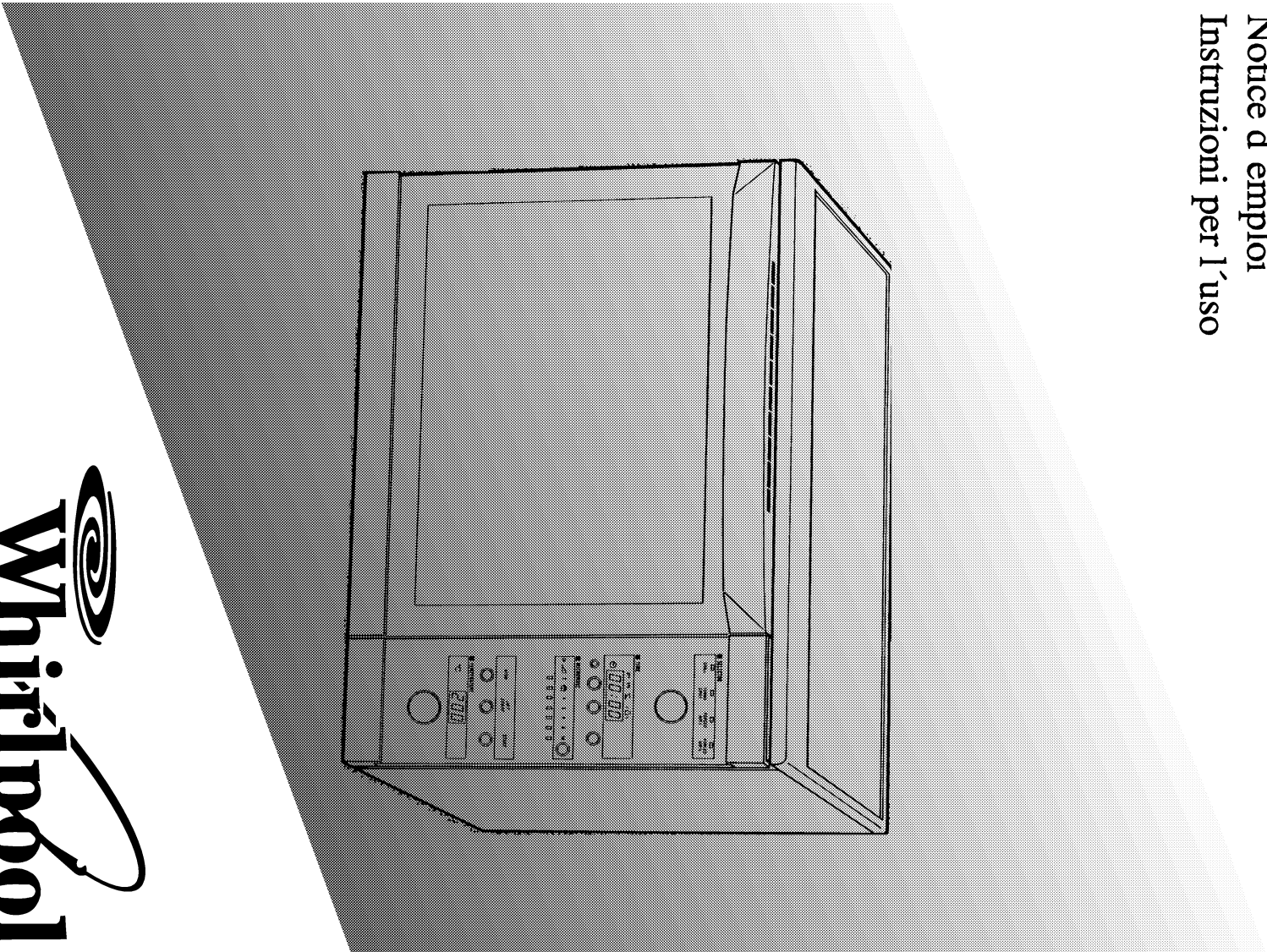


AVM 840

Gebruichsanweisung
Gebruiksaanwijzing
Bruksanvisning
Notice d'emploi
Istruzioni per l'uso



4619 694 16421

4619 694 16421

Whirlpool Sweden AB



D

Das Gerät	1	Mikrowellen	5
Bedienungsblende	1	Manueller Betrieb, Warmhalten,	
Wahlschalter	1	Unterbrechen, Vorheizen	8
Aufstellanweisung	2	Grill/Turbogrill	8
Vor der ersten Benutzung	3	Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle	9
Zubehör	4	Wartung und Pflege	9
Uhr	5	Technische Daten	10

NL

De Oven	12	Klok	15
Bedieningspaneel	12	Microgolven	15
Multi-functieknop	12	Traditionele functies Grill/Turbogrill en Hetelucht	17
Installatie	13	Onderhoud en verzorging	18
Voor u begint	13	Technische gegevens	19
Kookgerei	14		

S

Beskrivning Ugnens delar	20	Grill/turbogrill	25
Kontrollpanel	20	Mikrovågor	26
Funktionsväljaren	20	Varmluft i kombination med mikrovågor	29
Innan du tar ugnen i bruk	21	Grill/turbogrill kombinerad med mikrovågor	30
Ugnens olika funktioner	22	Skötsel	31
Översikt över lämpliga Käril att användas i ugnen	23	Service	31
Klockfunktioner	23	Teknisk specifikation	32
Varmluft	24		

F

Description du four	33	Reglage de l'horloge	36
Bandeau de commande	33	Micro-ondes	37
Sélection du mode de cuisson	33	Function grill et turbogrill	38
Installation	34	Maintenance et entretien du four	39
Avant d'utiliser votre four	35	Caractéristiques techniques	40
Ustensiles	35		

I

Il forno	41	Microonde	45
Mascherina Comandi	41	Funzioni tradizionali Grill /	
Manopola di selezione del tipo di cottura	41	Turbo grill e Aria Ventilata	46
Installazione	42	Manutenzione e pulizia del forno	47
Utensili	43	Specifiche tecniche	48
Orologio	44		

Assistenza

Se il forno non funziona, chiamare il Servizio Assistenza dopo aver effettuato i seguenti controlli :

- La spia è bene inserita nella presa di corrente.
- La porta è chiusa correttamente.
- Il tempo di cottura è stato programmato.
- Controllare i fusibili e verificare se c'è un'interruzione di corrente.
- Aspettare 10 minuti, quindi riprovare a far funzionare il forno.

Ciò per evitare inutili chiamate che verrebbero poi addebitate. Chiamando il Servizio Assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il numero di modello dell'apparecchio (vedere targhetta segnaletica situata nella parte posteriore del forno).

Nota : In caso sostituzione del cavo di alimentazione, richiedere il cavo originale al Servizio Assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato.

Attenzione
L'assistenza deve essere eseguita soltanto da un tecnico addestrato dal fabbricante. E' pericoloso per chiunque altro eseguire questo lavoro di riparazione.

Garanzia

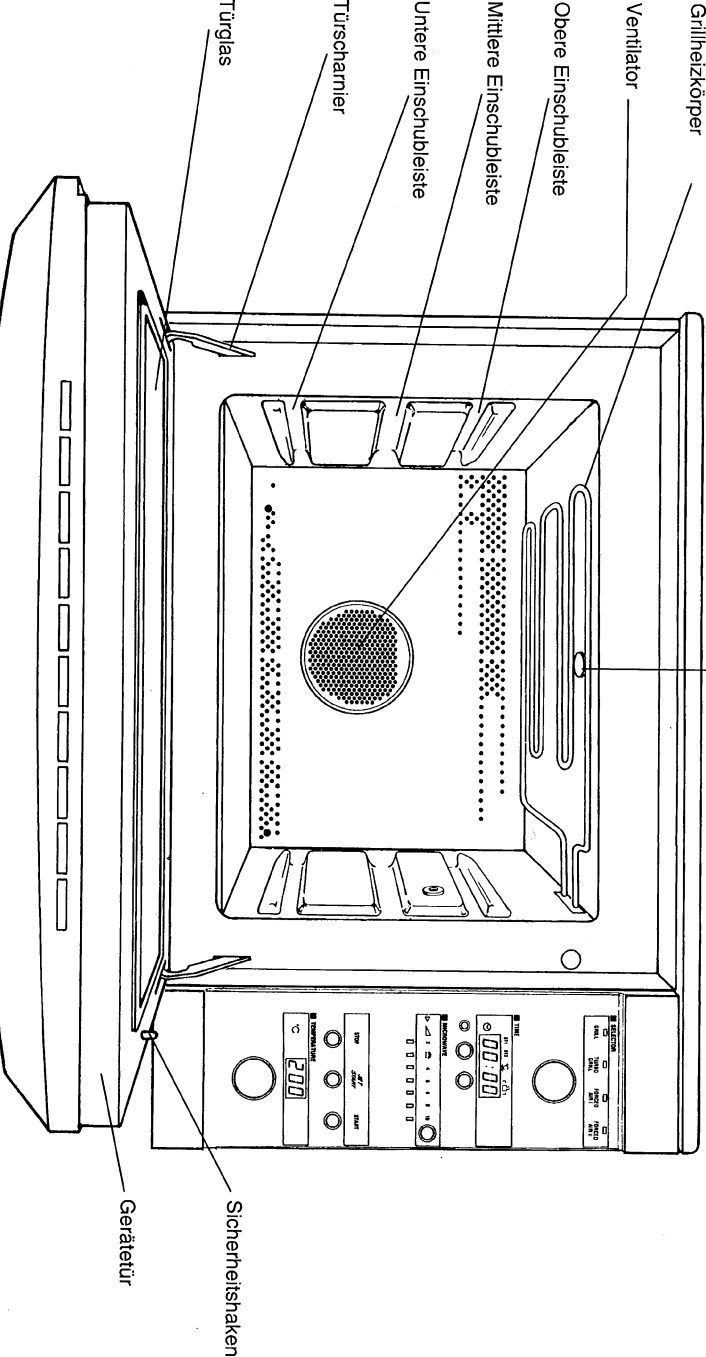
Vedere le condizioni di garanzia fornite con il forno.

Specifiche tecniche

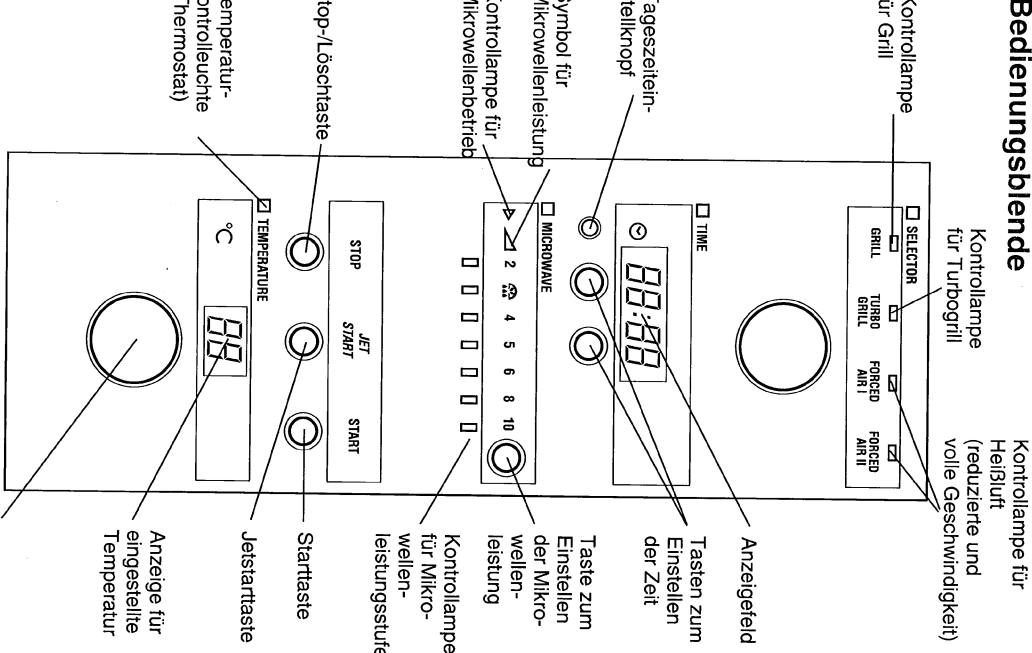
N° del modello	AVM 840
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Consumo	3700 W
Fusibile	16 A
Potenza microonde (secondo IEC 705, 1000 g acqua)	
Potenza Jet	900 W
Livello potenza 10	900 W
Livello potenza 8	650 W
Livello potenza 6	500 W
Livello potenza 5	400 W
Livello potenza 4	300 W
Livello potenza 2	250 W
Programmatore	200 W
Impostazione tempo cottura	Elettronico 120 minuti a scatti di : 5 sec. fino a 30 sec. 10 sec. ad intervalli di 30-60 sec. 15 sec. ad intervalli di 1-3 min. 30 sec. ad intervalli di 3-6 min. 1 min. ad intervalli di 6-120 min. 2000 W. Infragrilli ad avviamento rapido
Grill	1700 W, ventilatore a due velocità
Ventilato	
Dimensioni :	H x L x P 395 x 550 x 540 mm
Dimensioni esterne	260 x 360 x 370 mm
Cavità del forno	
Peso	33 kg

Questo apparecchio è conforme alla Direttiva CEE 87/308 sui radiodisturbi.

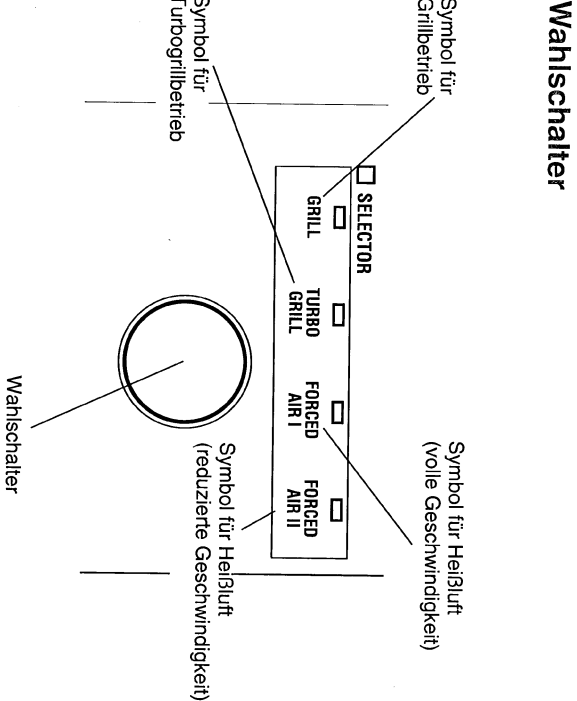
Das Gerät



Bedienungsblende



Wahlschalter



Aufstellanweisung

Bevor sie das Gerät anschließen

- Lesen Sie zuerst die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Verwahren Sie die Anweisung griffbereit. Als erstes kontrollieren ob das Gerät äußerlich beschädigt ist. Transportschäden müssen innerhalb 24 Stunden dem Händler gemeldet werden.
- Lesen Sie die Garantieauskünfte und verwahren Sie die Garantieunterlagen an sicherer Stelle auf.
- Das Gerät ist für eine Netzspannung von 220-230 V, Wechselstrom 50 Hz bestimmt. Diese Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben.
- Kontrollieren Sie dann, daß das Gerät unbeschädigt ist. Kontrollieren Sie besonders, daß die Tür ordentlich geschlossen werden kann und daß die Anlegeflächen der Tür zum Gerät nicht beschädigt sind.
- Stellen Sie das Gerät auf einer stabilen, ebenen Fläche auf. Das Gerät darf nicht in der Nähe einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden. Die durch die Ventilationsöffnungen eingesaugte Kühlluft darf höchstens eine Temperatur von 35°C haben.
- Zur ausreichenden Belüftung muß der freie Abstand über dem Gerät mindestens 10 cm betragen.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Tür.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf – es können Störungen entstehen.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Drucksachen aus dem Garraum.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.

Elektrischer Anschluß

- Die auf dem Typenschild angegebene Spannung muß mit der Netzspannung übereinstimmen. Das Gerät muß an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzsteckdose angeschlossen werden.

Achtung
Für Schäden infolge Nichtbeachtung hatet der Hersteller nicht.

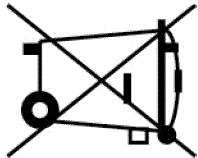
TIPPS ZUM UMWELTSCHUTZ

Verpackung
Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potenzielle Gefahr darstellt, außer Reichweite von Kindern aufbewahren.



In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.

Auf dem Produkt
oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.



Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.

Funkzioni tradizionali in combinazione con le microonde

Microonde con Grill/Turbo grill

Usare questa funzione per preparare mezzi polli, tagli spessi di carne per arrosti, polli interi, pesci interi o gratins. Il tempo di cottura di questi alimenti può essere ridotto fino al 50% con l'uso di questa funzione.

Microonde con aria ventilata

Usare questa funzione per torte alla frutta, pane e gratins che necessitano normalmente di un tempo di cottura più lungo.

Per usare una delle funzioni tradizionali in combinazione con le microonde, procedere come segue :

1. Impostare il tempo desiderato e la potenza, come descritto al capitolo "Selezione del tempo e della potenza per la cottura".
2. Selezionare la funzione tradizionale che desiderate e impostare la temperatura che desiderate usare.
3. Premere il tasto di avviamento.
4. Dopo la cottura, ruotare la manopola di selezione della temperatura del forno sullo zero.

Manutenzione e pulizia del forno

La pulizia è la sola operazione di manutenzione normalmente richiesta e deve essere eseguita con il forno a microonde spento. Usare un detergente liquido, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura dello sportello.

Cuocendo cibi con elevato tenore di umidità, si può formare condensa all'interno dello sportello di vetro o nella parete del forno. Questa normalmente scompare dopo un breve periodo di tempo quando il processo di cottura è terminato. Se è presente ancora al termine del processo di cottura, strofinare con un panno umido.

Non usare prodotti chimici o composti abrasivi per pulire qualsiasi parte del forno a microonde.

Non lasciare accumulare grasso o particelle di cibo intorno alla guarnizione dello sportello. Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati disponendo un bicchiere di acqua in cui è stato spremuto il succo di un limone e facendo bollire la miscela.

Nota : La guarnizione della porta e le zone adiacenti devono essere controllare regolarmente. Se queste zone sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da un tecnico qualificato, addestrato dal fabbricante.

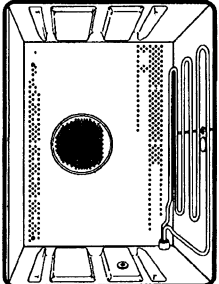
A intervallo regolari, specialmente se si sono verificati versamenti, pulire la base del forno.

Importante !

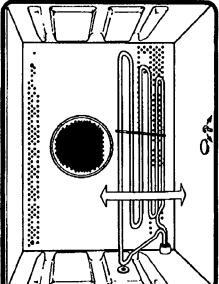
Accertarsi che la resistenza del Grill sia in posizione alta, prima di usare le funzioni grill.

Per una pulizia facile :

1. Spingere la resistenza del grill contro il cielo del forno.



2. Spingere il gancio lateralmente e abbassare la resistenza.



Nota : Non effettuare cotture con il grill in posizione bassa.

Funzione jet

Assicurarsi che la manopola di selezione del tipo di cottura sia in posizione spenta (nessuna spia accesa).

Questa funzione vi permette di riscaldare rapidamente l'alimento e di mantenerlo caldo.

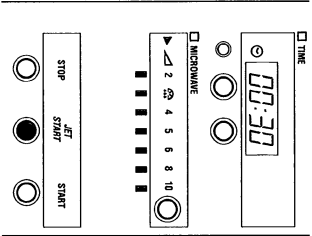
Impostazione automatica del tempo e della potenza più avviamento e mantenimento al caldo.

1. Mettere l'alimento da riscaldare nel forno e chiudere la porta.

2. Premere il tasto Jet start.

Il tempo è automaticamente impostato a 30 secondi e la potenza al massimo livello.

E' possibile aumentare il tempo a scatti di 30 sec. fino a 2 ore ripremendo ripetutamente il tasto Jet start.



Nota : E' possibile modificare il tempo e la potenza dopo aver premuto il tasto Jet start. Per annullare la funzione Jet, premere il tasto di arresto.

3. Allo scadere del tempo impostato, suona un segnale acustico per 3 volte e il forno passa alla funzione di mantenimento al caldo. Sul quadrante appare "Hold". Ora il forno funzionerà alla potenza più bassa per 20 minuti per mantenere al caldo la vostra pietanza, finché la togliete e premete il tasto di arresto.

Funzioni tradizionali Grill / Turbo grill e Aria Ventilata

Grill

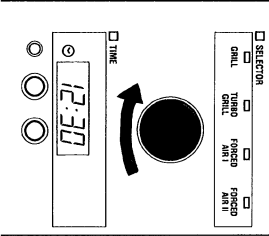
La resistenza del grill situata sul cielo della cavità del forno, dora rapidamente la superficie dell'alimento. Si raccomanda di preriscaldare il grill per pochi minuti prima dell'uso. Usare questa funzione per preparare merende, hamburgers, salsicce, bistecche e cotlette. Si consiglia l'uso del grill con alimenti che hanno una superficie piatta.

Turbo grill

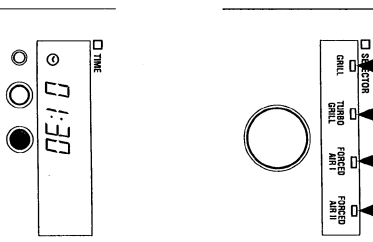
Il calore arriva dalla resistenza del grill che è combinata con l'azione di un ventilatore per distribuire uniformemente il calore. Questa funzione è ideale per dorare e rendere croccante la superficie dell'alimento e per cuocerlo al centro senza bruciare la superficie. Usare questa funzione per preparare petti di

Funzionamento del Grill / Turbo grill e ventilato

1. Selezionare una delle funzioni tradizionali : Grill / Turbo grill o Aria Ventilata (velocità piena o velocità ridotta) ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.



2. Premere il tasto di impostazione del tempo finché sul quadrante appare il tempo di cottura richiesto.



pollo, salsicce, spiedini e pesce. Si consiglia l'uso del turbo grill per alimenti con superficie rotonda o forme irregolari.

Aria Ventilata 2 (velocità piena)

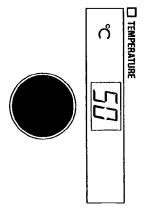
Usare questa funzione per ottenere una superficie dorata e croccante per gli arrosti. Usarla per cuocere torte salate e torte dolci.

Aria Ventilata 1 (velocità ridotta)

Usare questa funzione per ottenere una superficie meno dorata e un interno degli arrosti più morbido. Usarla per biscotti, pasta sfoglia e pizze.

3. Ruotare la manopola selettore di temperatura del forno per impostare la temperatura richiesta.

4. Premere il tasto di avviamento.



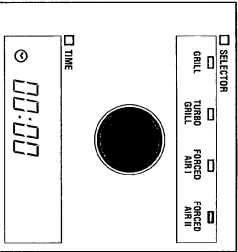
Nota : E' possibile modificare sia il tempo che la temperatura durante la cottura. Quando si usa una delle funzioni tradizionali, il programmatore funziona solo come programmatore (timer). Il forno continua a funzionare anche dopo l'intervento del segnale acustico. E' possibile usare le funzioni tradizionali anche senza usare il programmatore e il tasto di avviamento. Per questo tralasciare i punti 2 e 4. Quando si usa la funzione grill è possibile grigliare anche con la porta aperta. Quando si usa la funzione turbo grill e si apre la porta, soltanto la resistenza del grill continua a funzionare. Il ventilatore riprende il funzionamento quando si chiude la porta.

Vor der ersten Benutzung

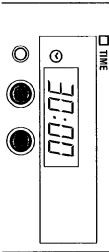
Es ist wichtig, daß Sie das leere Gerät 60 Minuten aufheizen, bevor Sie das erste Mal Speisen darin zubereiten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, für ausreichende Belüftung Ihrer Küche zu sorgen, da es durch das Verbrennen der Fettschicht auf dem Grillheizkörper zu starker Geruchsbildung kommt. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät aufzuheizen:

Heißluft

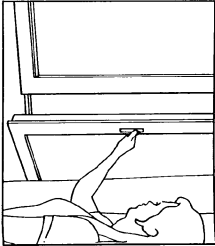
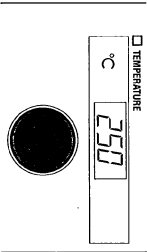
1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Heißluft
- Die Kontrolllampe für Heißluft leuchtet auf



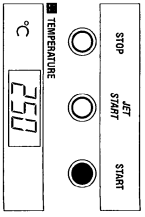
2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint (rechte Taste +, linke Taste -)



3. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 250°C. (Überprüfen Sie, daß die Garraumtüre geschlossen ist)

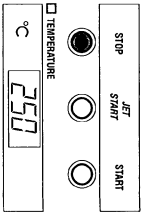


4. Drücken Sie die Starttaste
- Das Gerät schaltet sich ein
- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Die Temperaturkontrolleuchte geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird



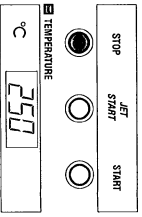
5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab
- Die Kontrolllampe für Heißluft bleibt an
- Das Gebläse bleibt an
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an

6. Drücken Sie die Stopptaste
- Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
- Das Gebläse schaltet sich ab
- Die Kontrolllampe bleibt an

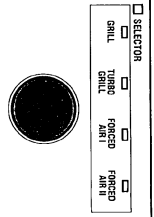


7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis alle Kontrolllampen erloschen sind
8. Fahren Sie mit dem Grill fort

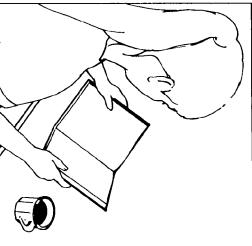
6. Drücken Sie die Stopptaste
- Die Garraumbeleuchtung erlischt
- Das Gebläse schaltet sich aus
- Die Kontrolllampe bleibt an



7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis sämtliche Kontrolllampen erloschen sind



Bitte beachten Sie: Die Fettschutzschicht ist nun entfernt und das Gerät kann benutzt werden. Ihr Gerät ist jetzt allerdings sehr heiß. Wir empfehlen Ihnen die Türe zu öffnen, damit sich Gerät abkühlen kann.



Warnhinweis: Dieses Gerät wird beim Benutzen der konventionellen Beheizungsarten und auch im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle genauso heiß, wie ein herkömmlicher Herd. Kinder sollten aus diesem Grund beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Küche aufhalten.

Zubehör

Konventioneller Betrieb

Wenn Sie mit Heißluft, Grill oder Turbogrill arbeiten, muß das verwendete Geschirr hitzebeständig bzw. backofengeeignet sein.

Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie mit Mikrowelle arbeiten, muß das verwendete Geschirr mikrowellentransparent sein. Außerdem muß es gegenüber den Temperaturen der erhitzten Speise beständig sein.

Kombinationsbetrieb

Wenn Sie Mikrowelle kombiniert mit Heißluft, Grill oder Turbogrill benutzen, sollte das verwendete Geschirr sowohl mikrowellentransparent als auch hitzebeständig sein.

Welches Zubehör darf in Ihrem Gerät benutzt werden?

Material	Heiß- luft	Turbogrill/ Grill	Mikro- welle	Kombina- tion
Glas (allgemein)	nein	nein	ja (1)	nein
Glas (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Glasceramik und Keramik (hitzebeständig)	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Tongeschirr	ja	ja	ja (1)	ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	ja	ja (4)	ja (1)	ja (1)
Kunststoff (allgemein)	nein	nein	ja (4)	nein
Kunststoff (hitzebeständig)	ja (4)	nein	ja	ja (4)
Aluminiumgeschirr/Aluminiumfolie	ja	ja	nein (2)	nein (2)
Backbleche	ja (3)	ja	nein	nein
Metall	ja	ja	nein	ja (6)
Papier	nein	nein	ja (5)	nein
Glastopfanne	ja	ja	ja	ja
Rost	ja	ja	ja	ja
Metallbackformen	ja	nein	nein	ja

- (1) – Ohne Metallteile oder Metalldekor.
- (2) – Es ist möglich. Aluminiumfolie zum Abdecken empfindlicher Teile zu verwenden (dies verhindert ein Übergehen).
- (3) – Die mitgelieferten Backbleche für Heißluft/Grill sind für den Solobetrieb geeignet, jedoch nicht für die Mikrowelle.
- (4) – Siehe dazu die Herstellerangaben.
- (5) – Für kurzfristiges Erhitzen.
- (6) – Wenn ein Teil des Lebensmittel frei bleibt.

Verwendung von Einwegbehältern aus Aluminium

Grundsätzlich gilt die Regel, keine Metallbehälter in der Mikrowelle zu benutzen. Bei Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte können zum Erhitzen und Auftauen Einwegaluminiumbehälter verwendet werden. Behälter aus Kunststoff oder Papier ergeben allerdings kürzere Erwärmzeiten und bessere Resultate.

- Entfernen Sie immer den Deckel, da sonst das Mikrowellengerät beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie nur neue und unbeschädigte Aluminium-behälter.
- Behälter, die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.

--

Microonde

Microonde - che cosa sono ?

Le microonde sono un tipo di energia elettromagnetica. Altri due esempi di questa energia sono la normale luce solare e le onde radio. Questi tre tipi di energia differiscono solo per la rispettiva lunghezza d'onda.

Le microonde vengono assorbite dall'acqua e dall'olio. Tutti i cibi contengono acqua o grassi e agiscono pertanto come ricevitori per l'energia a microonde. Le molecole d'acqua sono eccitate dalle microonde e attraverso lo sfregamento delle stesse

Importante quando si utilizza la funzione microonde

- Non usare il forno a microonde per la cottura o il riscaldamento di uova intere con o senza guscio.
- Non usare il forno a microonde per friggere in olio in quanto non è possibile controllare la temperatura dell'olio.
- Non usare il forno a microonde per riscaldare liquidi in contenitori sigillati. L'inevitabile aumento di pressione può provocare danni all'apertura della guarnizione.
- Non usare il forno a microonde per asciugare carta, tessuti o altri materiali combustibili.
- Durante la cottura e specialmente riscaldando dei liquidi (acqua) nel forno a microonde, è possibile raggiungere il punto di ebollizione senza che siano visibili bolle. Questo cosiddetto ritardo di cottura può avere come conseguenza, quando si toglie il recipiente (tazze o coppe ad esempio), la fuoriuscita del liquido e il pericolo di ustioni. Per evitare ciò, inserite un cucchiaino da tè nella tazza o nella coppa prima di iniziare il processo di cottura. In questo caso non c'è il rischio di danno da parte del metallo al forno a microonde.
- Uno dei principali vantaggi del forno a microonde, è il breve tempo di cottura. Pertanto non superare i tempi consigliati il

- ventilatore si ferma.
- per la cottura e il riscaldamento dei cibi.
- Ritirarsi sempre ad un libro di cottura per le microonde, per i dettagli, in particolare se si cuociono o si riscaldano cibi che contengono alcool.
- Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno: Non cuocere eccessivamente i cibi. Aggiungere l'alcool sempre dopo la cottura (e solo se richiesto).
- Non lasciare il forno privo di sorveglianza, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili nel processo di cottura.
- Rimuovere i legacci di filo metallico dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.
- Assicurarsi che gli utensili che si usano nel forno a microonde siano adatti per la cottura a microonde.
- Non far funzionare le microonde con la leccarda metallica nel forno, altrimenti il forno si danneggia.
- Se il materiale all'interno del forno si incendia, mantenere chiuso lo sportello, spegnere il forno e togliere la spina dalla presa di corrente.

Come scegliere il livello di potenza

Per la massima flessibilità nel processo di cottura, il forno dispone dei seguenti livelli di potenza :

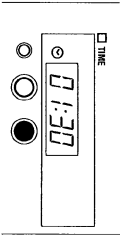
- JelLivello 10= Riscaldamento veloce. Da usare per il riscaldamento veloce di alimenti quali zuppe, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere un livello più basso.
- Livello 7–8= Equivale a 3/4 della piena potenza. Da usare quando serve una cottura più accurata. Es.: salse, alimenti a base di uova e formaggio e per finire la cottura di cibi in casseruola. Può essere usato anche per riscaldare.

Selezione del tempo e della potenza per la cottura

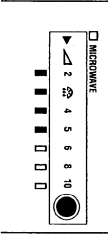
Assicurarsi che la manopola del selettore del tipo di cottura sia in posizione spenta (nessuna spia accesa).

1. Mettere l'alimento nel forno e chiudere la porta.

2. Premere il tasto di impostazione del tempo finché il tempo di cottura richiesto appare sul quadrante.

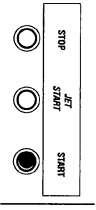


3. Premere il tasto per la selezione della potenza per impostare il livello di potenza richiesto.
- La spia delle microonde si accende.



avviene il riscaldamento. Esattamente come la normale luce del sole passa attraverso il vetro, la plastica trasparente e l'aria, anche le microonde hanno la possibilità di passare attraverso materiali tipo carta, vetro, porcellana, plastica e aria. Di conseguenza, questi materiali non verranno riscaldati dalle microonde. Le microonde vengono riflesse dal metallo esattamente come la luce viene riflessa da uno specchio.

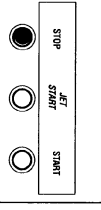
4. Premere il tasto di avviamento.
- La lampada della cavità si accende.
 - Il ventilatore si mette in moto.
 - Il forno funziona.



Nota : E' possibile modificare il tempo e il livello di potenza durante la cottura.

5. Allo scadere del tempo impostato per la cottura suona un segnale acustico.
- Le microonde si spengono.
 - Il ventilatore continua a funzionare.
 - La lampada della cavità è accesa.
 - La spia delle microonde si spegne.

6. Premere il tasto di arresto.
- La lampada della cavità si spegne.



Contentori/vaschette di alluminio e microonde

Generalmente non bisogna usare contenitori di metallo nel forno a microonde, ma se si seguono le regole sottorportate, è possibile usare vaschette di alluminio a perdere per riscaldare e scongelare con le microonde. Il tempo è normalmente più lungo ed i risultati di cottura non sono paragonabili ai risultati ottenuti quando si usano recipienti di plastica o carta.

- Togliere sempre il coperchio, altrimenti il forno si può danneggiare.
- Usare solo contenitori di alluminio nuovi e non danneggiati.
- Evitare l'uso di vaschette di alluminio con altezza superiore a 5 cm.
- Il contenitore deve essere pieno almeno fino a metà.
- Tra il contenitore e le pareti del forno e tra due contenitori di alluminio, lasciare una distanza di almeno 1 cm., per evitare la formazione di scintille.

Orologio

Come regolare l'orologio

Quando l'apparecchio è collegato elettricamente o dopo un'interruzione di corrente, il quadrante è vuoto. Su richiesta, è possibile avere un orologio digitale (24 ore). Se la funzione

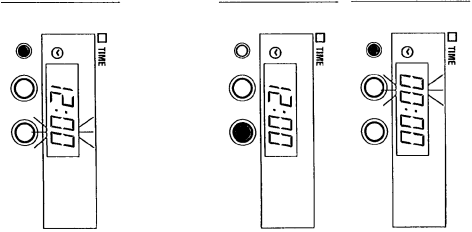
- Appoggiare sempre il contenitore di alluminio sul vassoio inferiore.

- L'uso frequente di contenitori in fogli di alluminio diminuirà la durata del magnetron.
- Il riscaldamento degli alimenti in contenitori in fogli di alluminio richiede normalmente fino al doppio del tempo, paragonato al riscaldamento in contenitori di plastica, vetro, porcellana o carta. Il tempo di preparazione del cibo varia notevolmente.
- Quando si usano contenitori/vaschette di alluminio, usare il livello di potenza 8 o un livello inferiore.

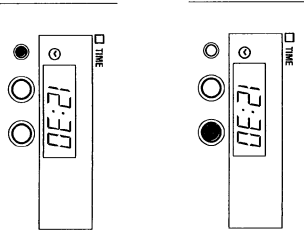
orologio non è programmata nel forno, il quadrante resta vuoto finché si imposta il tempo di cottura.

Regolazione dell'orologio

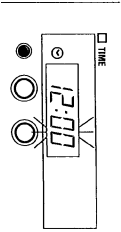
1. Premere il tasto orologio. Le due cifre a sinistra lampeggiano.
2. Premere il tasto di impostazione del tempo. Il quadrante visualizza le 24 ore. Il tasto di sinistra diminuisce il tempo, il tasto di destra lo aumenta. Fermarsi quando si raggiunge l'ora desiderata.
3. Premere ancora il tasto orologio e le due cifre a destra lampeggiano.



4. Premere il tasto di impostazione del tempo. Il tasto di sinistra lo diminuisce, il tasto di destra lo aumenta. (Fermarsi al raggiungimento dei minuti esatti).
5. Premere il tasto orologio e l'orologio funziona.



Nota : L'ora può essere guardata durante il funzionamento del forno premendo il tasto orologio. L'ora viene visualizzata per 3 secondi. Se dopo aver regolato l'orologio, questa funzione non è più necessaria, premere il tasto orologio e poi il tasto di arresto.



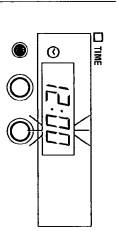
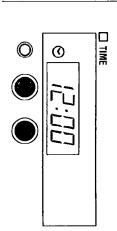
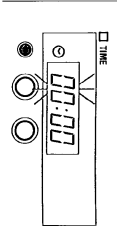
Uhr

Tageszeitanzeige

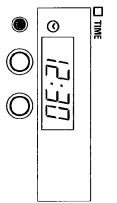
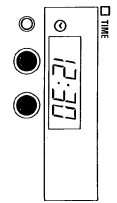
Beim erstmaligen Anschluß an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall hat das Gerät keine Digitalanzeige. Wenn gewünscht, kann die Tageszeit programmiert werden. Wenn nicht, bleibt das Display solange ohne Anzeige, bis die Kochzeit eingegeben wird.

Einstellung der Uhr

1. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf. Die beiden linken Ziffern für die Stunden blinken.
2. Drücken sie die Taste zum Einstellen der Zeit (rechte Taste +/linke Taste -) solange bis die richtige Stunde angezeigt ist. Bitte beachten Sie, daß es eine 24 h Uhr ist.
3. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf erneut und die beiden rechten Ziffern blinken.



4. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit solange bis die richtigen Minuten angezeigt sind (rechte Taste +/linke Taste -).
5. Drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf erneut und die Uhr beginnt zu arbeiten.



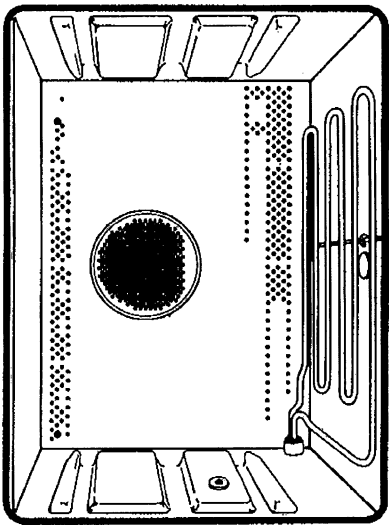
Beachten Sie: Die aktuelle Uhrzeit kann auch während dem Kochvorgang durch Drücken des Tageszeiteinstellknopfes abgefragt werden. Die Uhrzeit erscheint dann 3 Sekunden lang in der Digitalanzeige.

Wenn Sie, nachdem die Tageszeit eingestellt ist, diese Funktion nicht mehr benötigen, drücken Sie den Tageszeiteinstellknopf und die Anzeige wird nach 30 Sekunden erlöschen oder die Stoptaste drücken.

Mikrowellen

Mikrowellen – was ist das?

Mikrowellen sind eine Art von elektromagnetischer Energie. Gewöhnliches Tageslicht und Radiowellen zind zwei andere. Der einzige Unterschied zwischen diesen drei Arten von Energie ist die Wellenlänge. Mikrowellen werden von Wasser und Fett (Ö) aufgenommen. Alle Speisen enthalten Wasser oder Fett und stellen deshalb Empfänger für die Mikrowellenenergie dar. Die Wassermoleküle werden von den Mikrowellen in Bewegung versetzt, wodurch sich das Wasser erhitzt. Genauso wie gewöhnliches Tageslicht durch Glas, durchsichtigen Kunststoff und Luft dringt, können die Mikrowellen Material wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft durchdringen. Diese Materialien werden also nicht von den Mikrowellen erhitzt. Mikrowellen werden von Metall reflektiert, zurückgeworfen, so wie ein Spiegel Licht reflektiert.



Wichtige Hinweise bei der Anwendung von Mikrowellengeräten

Mikrowellengeräte sind sicher, zur Vermeidung von Schäden und eventuellen Verletzungen sind jedoch folgende Punkte zu beachten:

- Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) im Mikrowellengerät kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und somit zu plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Teelöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden und vor dem Erhitzen umgerührt werden. Die Funktion des Mikrowellengerätes wird in diesem Falle durch das Metall nicht beeinträchtigt.
- Keine festverschlossenen Behälter im Mikrowellengerät erhitzen, da der Dampf nicht entweichen und ein Überdruck entstehen kann (öffnen).
- Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, können Funkenbildung im Gerät verursachen und sind deshalb zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob sich das Material des Behälters zur Verwendung in Mikrowellengeräten eignet. Bestimmte Kunststoffe können "weich" werden und ihre Form verlieren. In anderen Kunststoffen und bestimmten Keramiktypen können Risse entstehen, besonders beim Erwärmen von geringen Speisemengen.
- Die Eignung eines Behälters kann kontrolliert werden, indem man ihn mitten in das Gerät stellt, eine mit Wasser gefüllte Kaffeetasse daneben stellt und dann mit voller Leistung eine Minute lang erhitzt. Der Behälter sollte danach nicht mehr als handwarm sein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, besonders nicht, wenn Speisen in Papier, Kunststoffen oder anderen brennbaren Materialien erwärmt werden.
- Bei viel zu langer Erwärmsungszeit können bestimmte Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie hierbei **die Tür geschlossen** und schalten Sie das Gerät aus, um eventuell entfachendes Feuer zu ersticken.
- Das Gerät darf nicht ohne Speisen/Getränke eingeschaltet sein, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.
- Ganze Eier, mit oder ohne Schale, können nicht gekocht oder wieder aufgewärmt werden, da sie oft innen überhitzt werden und dann zerplatzen.
- Gewisse Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt wie z.B. Speiseöl, Blockschokolade und Backwerk mit süßen Füllungen, sind vorsichtig zu erwärmen, sonst können sie zu heiß werden oder den Behälter beschädigen.
- Verwenden sie keine Behälter oder Verpackungen aus Metall, falls diese nicht ausdrücklich zum Erwärmen im Mikrowellengerät bestimmt sind. Das Metall reflektiert nämlich die Mikrowellen und diese können dann die jeweilige Speise nicht erreichen.
- Für Mikrowellengeräte zugelassene Behälter und Verpackungen sind mit Informationstext und Gebrauchsanweisung versehen. *Diese sind unbedingt zu beachten!*
- Verwenden Sie keine Teller oder Behälter, die aus gefärbtem Glas bestehen oder mit Metalldekor versehen sind, da diese beschädigt werden können.
- Beim Erwärmen von Babyflaschen und Babyernahrung ist **unbedingt** darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Nach Entnahme der Babyflasche ist der Inhalt umzurühren und die Temperatur des Inhalts zu überprüfen.

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät


In einem Mikrowellengerät werden die Moleküle der jeweiligen Speise von den Mikrowellen in Schwingung versetzt. Diese Schwingung erzeugt Reibungswärmen. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten her gleichzeitig einige Zentimeter in die Speise ein. Es wird also nicht nur die Speisenoberfläche erwärmt. Da kein Topf und keine Pfanne zuerst erhitzt werden muß, erfolgt die Erwärmung schnell und energiesparend. Das Kochgeschirr wird nur durch die warme Speise erwärmt; demnach besteht keine Gefahr des Anbrennens.

Allgemeine Hinweise

Da sich das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät teilweise vom herkömmlichen Kochen unterscheidet, müssen bei der Verwendung des Mikrowellengerätes folgende Grundregeln beachtet werden:

Wahl der Leistungsstufen

Die Wahl verschiedener Leistungsstufen ermöglicht eine erhöhte Flexibilität beim Kochen im Mikrowellengerät, genau wie beim gewöhnlichen Kochen.

Dieses Mikrowellengerät hat folgende Leistungsstufen:	
Stufe 10	volle Leistung des Gerätes wird zum Zubereiten und Erhitzen von Gemüse, Fisch, Fleisch u.a.m. verwendet.
Stufe 7-8	entspricht 3/4 Leistung. Diese Stufen sind beim vorsichtigeren Zubereiten zu empfehlen, z.B. bei Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichten und beim Fertigmachen von Eintopfgerichten.
Stufe 4-6	die mittlere Geräteleistung eignet sich zum Garen sowie zum Erwärmen.
Stufe 	verwendet man zum Auftauen, besonders von rohen Zutaten. Auch Stufe 2 kann sich hierfür eignen.
Stufe 2	ist die niedrigste Leistungsstufe des Mikrowellengerätes und wird beispielsweise zum Anwärmen von Butter, Käse und Eis verwendet.

Prima di usare il forno

Per proteggere il forno durante il trasporto e lo stoccaggio, le resistenze sono coperte da una pellicola di protezione. Per toglierla, riscaldare il forno alla temperatura massima (250°C) e farlo funzionare per 30 minuti per ogni resistenza (grill e

Resistenza della funzione Aria Ventilata

1. Impostare la funzione Aria Ventilata a potenza piena ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.
2. Premere il tasto di selezione del tempo finché sul quadrante appare 30 min.
3. Ruotare la manopola selettore temperatura del forno su 250°C.
4. Premere il tasto di avviamento.
5. Allo scadere dei 30 minuti, entra in funzione un segnale acustico e la funzione ventilata continua a funzionare. La spia della funzione ventilata resta accesa. Il ventilatore funziona.
6. Disinserire la funzione ventilata ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura finché tutte le spie relative ai vari tipi di cottura sono spente.

Resistenza del grill

1. Impostare la funzione Grill ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura.
2. Premere il tasto di selezione del tempo finché sul quadrante appare 30 min.

Utensili

Uso tradizionale

Quando usate la funzione Aria Ventilata o la funzione Grill o Turbo grill, assicurateVi che gli utensili di cottura siano resistenti al calore sviluppato dal forno.

Uso con solo microonde

Quando usate le microonde, accertarsi che gli utensili lascino passare le microonde (non le riflettano) prima di usarli. Devono anche essere resistenti al calore del cibo caldo.

Uso in combinazione (Microonde+Grill o Aria Ventilata)

Quando usate le microonde combinate con la funzione Ventilata o Grill/Turbo grill, accertarsi che gli utensili siano da forno e che lascino passare le microonde, prima di usarli.

forno). Questo procedimento potrebbe formare cattivi odori. Consigliamo quindi di ateggiare la cucina. Per togliere la pellicola di protezione, seguire la procedura sottorportata :

3. Ruotare la manopola selettore temperatura del forno su 250°C.
 4. Premere il tasto di avviamento.
 5. Allo scadere dei 30 minuti, entra in funzione un segnale acustico e la funzione Grill continua a funzionare. La spia del grill resta accesa. Il ventilatore continua a funzionare. La lampada della cavità resta accesa.
 6. Disinserire la funzione Grill ruotando la manopola di selezione del tipo di cottura finché tutte le spie relative ai vari tipi di cottura sono spente.
- Nota** : La pellicola di protezione è stata eliminata ed il forno è pronto per l'uso. Tenete presente che il forno ora è molto caldo.
8. Aprire la porta del forno e lasciarlo raffreddare.

Attenzione

Come il vostro forno tradizionale, anche questo forno a microonde diventa caldo durante l'uso delle funzioni tradizionali o delle funzioni combinate con le microonde. Sorvegliate i bambini durante il funzionamento del forno.

Quali utensili possono essere usati nel forno?

Materiale	Cottura con funzione Ventilata o Grill	Cottura con Microonde	Cottura Combinata
Vetro (in generale)	No	Si(1)	No
Vetro (da forno)	Si	Si	Si
Vetroceramica e ceramica (da forno)	Si	Si(1)	Si
Terracotta	Si	Si	Si
Porcellana (da forno)	Si	Si	Si(1)
Plastica (in generale)	No	Si(2)	No
Plastica (da forno)	Si(2)	Si(2)	Si(2)
Contenitori di alluminio/ fogli di alluminio	Si	Si(3)	Si
Bacchette di metallo	Si(4)	No	Si(4)
Metallo (pentole, ecc.)	Si	No	No
Carta	No	Si	No
Paglia e legno	No	Si	No

1. Senza parti o bordi metallici.
2. Alcuni tipi di plastica sono resistenti solo fino a determinate temperature. Verificare la resistenza attentamente.
3. E' possibile usare fogli di alluminio per proteggere parti delicate di alimenti (per evitare una cottura eccessiva),
4. Nei metodi di cottura combinati è possibile usare utensili di metallo, tuttavia se sono molto profondi, ridurranno fortemente l'efficienza, poiché il metallo impedisce l'assorbimento dell'energia microonde da parte degli alimenti.

Installazione

Prima di collegare il forno alla rete elettrica

- Per favore leggere attentamente le istruzioni prima di far funzionare il forno.
- Conservare le istruzioni per ulteriori future consultazioni.
- Vi preghiamo completare la garanzia e ritornarla al nostro Servizio Assistenza.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione non sia danneggiata.
- Installare il forno su una superficie piana e stabile lontano da altre sorgenti di calore. L'aria di raffreddamento, che entra nel forno, non deve superare i 35°C.
- Per assicurare una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 50 mm. Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte.
- Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.
- Se il forno è installato vicino ad apparecchio radio, televisivo o antenne, può causare interferenze.
- Togliere eventuali protezioni in cartone dall'interno del forno.
- Togliere eventuali accessori dall'interno del forno.

Collegamento elettrico

- L'apparecchio deve essere installato da un elettricista qualificato, in conformità alle norme locali vigenti.
- Prima di collegare il forno accertarsi che :
- La tensione di alimentazione della vostra abltazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta matricola.
 - L'impianto elettrico sia in grado di assorbire la potenza assorbita dall'apparecchio, che è indicata sulla targhetta matricola.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballo

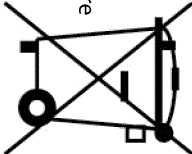
Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o

sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

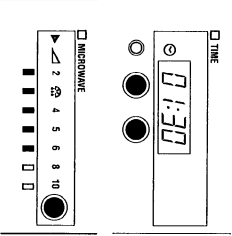


Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

Garen mit Zeit und Leistung

Vergewissem Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 – Position steht.

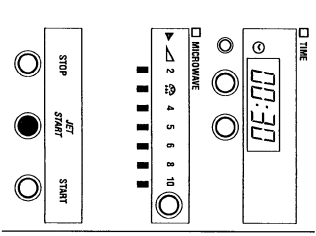
1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Türe.
2. Drücken Sie die Tasten zum Einstellen der Zeit bis die gewünschte Gardauer erscheint.
3. Drücken Sie den Mikrowellenleistungsschalter bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.
 - Die Kontrollampe für Mikrowelle ist an



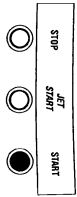
Vergewissem Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 – Position steht. Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiederwärmen und Warmhalten von Speisen.

Automatische Einstellung von Zeit und Leistung mit Starten und Warmhalten.

1. Stellen Sie die Speise, die erhitzt werden soll, in das Gerät und schließen Sie die Türe.
2. Einmal die Jetstarttaste drücken. Es werden automatisch 30 Sekunden und die höchste Mikrowellenleistung eingestellt. Durch mehrmaliges Drücken der Jetstarttaste kann die Zeit in 30 Sekundenritten auf bis zu 5 Minuten erhöht werden.

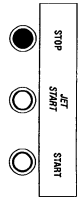


4. Drücken Sie die Starttaste
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Das Gerät ist in Betrieb



Beachten Sie: Sowohl Garzeit als auch Leistungsstufe können während des Kochens verändert werden.

5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal
 - Die Mikrowelle schaltet sich ab
 - Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
 - Die Mikrowellenkontrollampe erlischt
6. Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
 - Das Gebläse schaltet sich ab



3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet automatisch auf Warmhaltefunktion. Im Display erscheint "HOLD" Das Gerät arbeitet nun niedrigster Leistungsstufe 20 Minuten oder bis die Speisen herausgekommen werden und die Stoptaste gedrückt wird.

Beachten Sie: Die Zeit- und Leistungseinstellung kann nicht mehr verändert werden, wenn Sie die Jetstarttaste gedrückt haben. Zum Löschen müssen Sie jetzt die Stoptaste drücken.

Manueller Betrieb, Warmhalten, Unterbrechen, Vorheizen

Unterbrechen des Kochvorganges

Während dem Garen kann die Türe jederzeit geöffnet werden, um nachzusehen, oder die Speise falls notwendig zu wenden. Wenn die Türe geöffnet wird, blinkt das Anzeigefeld um anzuzeigen, daß der Koch/Wiedererwärmvorgang unterbrochen ist. Wenn Sie die Türe öffnen, beachten Sie bitte folgendes:

Falls Sie den Kochvorgang fortsetzen wollen

Schließen Sie die Türe und drücken erneut die Starttaste. **Beachten Sie:** Wenn Sie mit der Jetstufe arbeiten, müssen Sie die Jetstarttaste erneut drücken.

Falls Sie den Kochvorgang nicht mehr fortsetzen wollen

Nehmen Sie die Speise aus dem Gerät und drehen Sie alle Knöpfe auf 0, schließen Sie die Türe und drücken die Stoptaste.

Nach dem Kochen

Drehen Sie den Wahlschalter immer auf 0 wenn Sie mit den traditionellen Funktionen gearbeitet haben.

Vorheizen

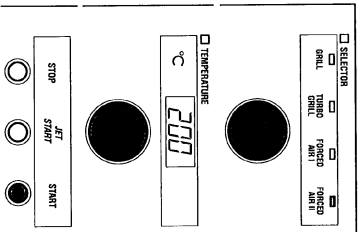
Manchmal ist es notwendig das Gerät vorzuheizen um beste Resultate zu erzielen. Vorheizen erfolgt immer mit einem leeren Garraum, und daher darf die Mikrowelle nicht zugeschaltet sein. Wenn dabei die Mikrowelle zugeschaltet wird, kann dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Wir empfehlen Ihnen zum Vorheizen den manuellen Betrieb zu wählen, da bei dieser Funktion die Mikrowelle nicht zugeschaltet wird. Türe schließen.

1. Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

2. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.

3. Die Starttaste drücken. Wenn Sie keine Zeit eingeben, schaltet das Gerät automatisch auf manuellen Betrieb.

• Die Temperaturkontroleuchte leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.



Grill/Turbogrill

Grill

Der Grillheizkörper befindet sich an der Decke des Gerätes, und kann die Oberfläche der Speisen schnell bräunen. Wir empfehlen Ihnen den Grill vor der Benutzung für einige Minuten vorzuheizen. Wählen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Snacks, Hamburger, Würsten, Steaks und Koteletts. Der Grill eignet sich besonders für flache Grilladen.

Turbogrill

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper und gleichzeitig wird die Luftumwälzung zugeschaltet um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Diese Funktion ist ideal um Speisen an der Oberseite zu bräunen und knusprig zu machen, während diese garen ohne daß sie verbrennen. Wir empfehlen diese Funktion für die

Zubereitung von Braten, Hühnerbrüsten, Spießen und Fisch. Der Turbogrill ist besonders geeignet für runde oder unregelmäßig geformte Speisen.

Heißluft II (volle Kraft)

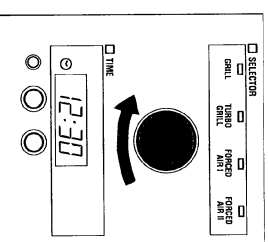
Diese Funktion ist geeignet für knusprigen Braten, für das Backen von Pasteten und Kuchen.

Heißluft I (halbe Kraft)

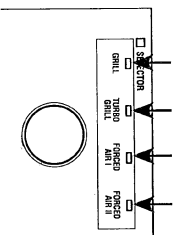
Diese Funktion sollte eingesetzt werden, wenn Sie eine weniger knusprige Oberfläche und eine sättigere Mitte des Brätens wünschen. Des weiteren für Kleingebäck, Brötchen und Pizzas.

Der Betrieb von Grill/Turbogrill und Heißluft

1. Wählen Sie eine der konventionellen Funktionen: Grill/Turbogrill oder Heißluft (halbe oder volle Kraft) mit dem Wahlschalter.

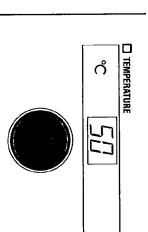


2. Drücken Sie den Zeitschalttaste bis die gewünschte Kochzeit angezeigt ist.



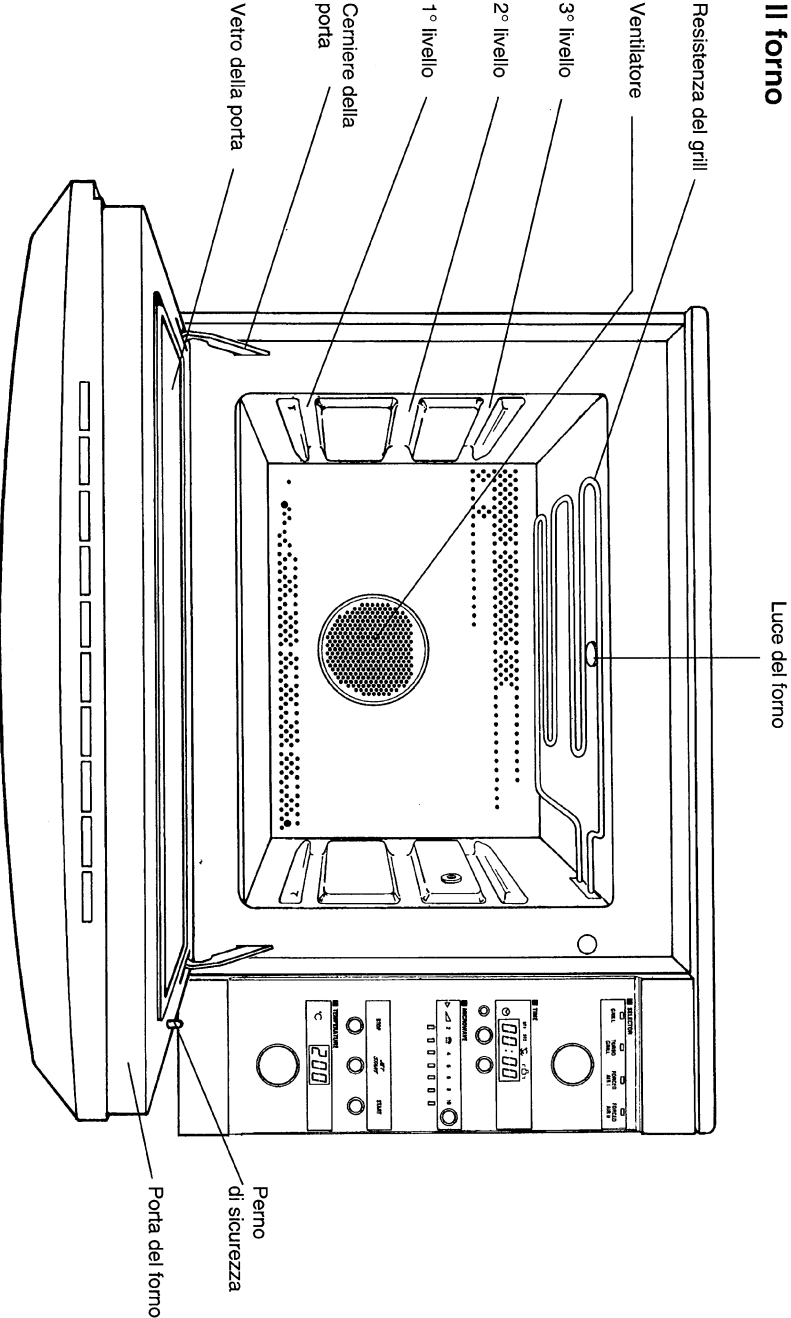
3. Drehen Sie am Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

4. Drücken Sie die Starttaste.



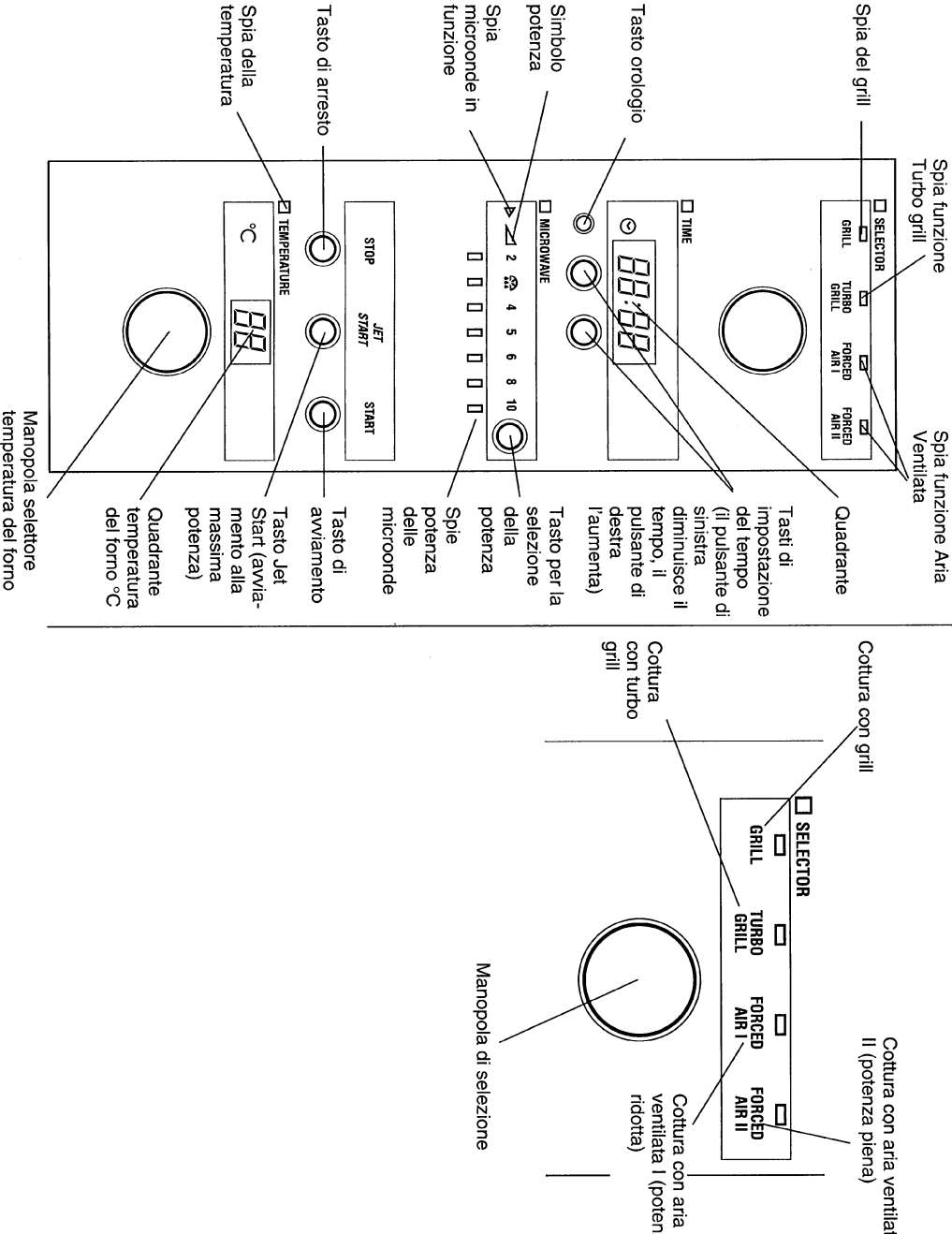
Hinweis: Es ist möglich, die Zeit und die Temperatur während des Kochens zu verändern. Wenn Sie die konventionellen Funktionen anwenden, arbeitet die Zeitschaltuhr nur als Zeitschalter. Das Gerät arbeitet noch weiter, nachdem der Signalton ertönt ist. Es ist auch möglich, die konventionellen Funktionen ohne Zeitschaltuhr und Startknopf anzuwenden. Übergehen Sie einfach Schritt 2 und 4. Grillen ist auch bei geöffneter Tür möglich. Falls bei Turbogrill die Tür geöffnet ist, ist nur das Grillelement in Betrieb. Der Ventilator läuft sobald die Tür wieder geschlossen wird.

Il forno



Mascherina Comandi

Manopola di selezione del tipo di cottura



Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte bevor sie den Kundendienst anrufen:

- Stütz der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- Ist die Tür geschlossen?
- Ist eine Zeit an der Zeitschaltuhr eingestellt?
- Ist der Funktionswahlschalter richtig eingestellt?
- Ist die Mikrowellenleistungsstufe eingestellt?
- Ist der Startknopf gedrückt worden?
- Prüfen Sie die Haussicherung, ob Strom verfügbar ist.
- Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.


Somit vermeiden Sie unnötige Kundendienstbemühungen, für die wir Sie belasten müssen. Falls Sie den Kundendienst anrufen, bitte geben Sie die Seriennummer des Gerätes an (siehe Typenschild auf der Geräterückseite). Setzen Sie sich mit der Ihnen am nächsten gelegenen Whirlpool Kundendienststelle in Verbindung.

Garantie

Siehe beiliegende Garantiebestimmungen.

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Technische Daten

Typen-Nummer	AVM 840
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	3700 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Jet	900 W
Stufe 10	900 W
Stufe 8	650 W
Stufe 6	650 W
Stufe 5	500 W
Stufe 4	400 W
Stufe 4 	250 W
Stufe 2	200 W
Zeitschaltuhr	digital 120 Minuten
Handbetrieb	bis zu 9 Stunden 59 Minuten
Kochzeiteingabe	in Schritten
	5 Sek. bis zu 30 Sek.
	10 Sek. zwischen 30–60 Sek.
	15 Sek. zwischen 1–3 Min.
	30 Sek. zwischen 3–6 Min.
	1 Min. zwischen 6–120 Min.
	2000 W
Grill	1700 W zwei Geschwindig-
Heißluft	keitsstufen
Abmessungen	H×B×T
Außenabmessungen	395×550×540 mm
Innenabmessungen	240×345×370 mm
Gewicht	33 kg

Das Gerät entspricht der EEC-Richtlinie 87/308 für Funkenstörung.

Les fonctions traditionnelles couplees avec le micro-ondes

Grill/turbogrill

Utiliser cette fonction pour préparer des 1/2 poulets, des morceaux de viande compacts tels que rôtis, poulets entiers, poissons entiers ou grâtils.

La cuisson de ces mets peut être réduite de moitié, en utilisant cette fonction.

Air pulse

Utiliser cette fonction pour des mets tels que cakes, pains, grâtils qui nécessitent normalement un temps de cuisson très long.

Pour utiliser les fonctions traditionnelles combinées au micro-ondes, procéder comme suit :

1. Programmer le temps et la puissance comme indiqué dans le chapitre "CUISON AVEC TEMPS ET CHAUFFAGE".
2. Sélectionner la fonction désirée et programmer la température que vous souhaitez utiliser.
3. Appuyer sur la touche de mise en marche "START".
4. La cuisson achevée, mettez le bouton de sélection sur "0".

Note : Si vous avez déjà utilisé une fonction traditionnelle pour maintenir le four chaud, il suffit de placer le mets dans le four chaud, de programmer le temps et la puissance du micro-ondes, puis d'appuyer sur le bouton de mise en marche "START" pour réchauffer rapidement votre mets. La fonction JET peut aussi être utilisée. Notez bien que lorsque le signal sonore retentit et que le mets est retiré, la fonction traditionnelle continue. Si vous voulez conserver pour d'autres utilisations, le four chaud, fermez la porte. Il suffit de positionner le bouton de sélection sur "0" pour arrêter la fonction traditionnelle.

Maintenance et entretien du four

Conseils pour le nettoyage (le four étant débranché)

Utiliser un détergent léger, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de la porte ainsi que le joint de la porte.

Dans le cas d'une cuisson d'un aliment contenant beaucoup d'humidité, de la condensation peut apparaître sur l'intérieur du verre de la porte ou sur les parois de la cavité. Cela disparaîtra normalement après un temps court une fois le processus terminé. Si vous êtes présent à la fin de la cuisson, nettoyez le four avec un chiffon. Ne pas utiliser de produits chimiques ou des composants abrasifs pour nettoyer toute partie extérieure du four micro-ondes.

Ne laissez pas de graisses ou particules de nourriture s'accumuler autour de la porte, ou dans la cavité, ou encore autour du grill.

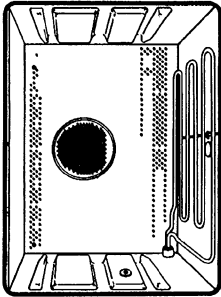
Nota : les joints de porte et les encadrements de la porte doivent régulièrement être examinés pour constater tout dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'elles soient réparées par un technicien du service après-vente formé par le fabricant. A intervalles réguliers, particulièrement si des débordements ont eu lieu, nettoyer proprement la base du four.

Important :

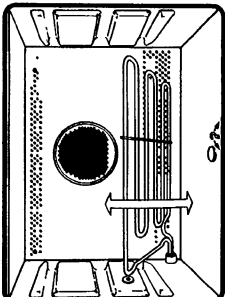
Assurez-vous que le grilloir est verrouillé en position haute avant d'utiliser les fonctions "GRILL" ou "TURBOGRILL".

Pour le nettoyage :

1. Pousser le grilloir vers le haut.



2. Pousser le crochet vers le côté et abaisser le grilloir.



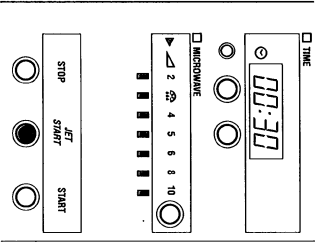
A noter : Ne pas cuire, le grilloir étant en position basse.

Fonction Jet

Assurez-vous que le bouton de sélection est dans la position "Off"(aucun voyant n'est allumé). Cette fonction vous permet de réchauffer très rapidement certains aliments, et de les maintenir chauds.

FONCTION JET = Programmation automatique du temps et de la puissance + réchauffage et maintien au chaud.

- 1. Placer l'aliment dans le four à micro-ondes et fermer la porte.
- 2. Appuyer sur le bouton JET START, le temps est automatiquement programmé de 30 secondes à pleine puissance. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage en appuyant de nouveau sur le bouton. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps est augmenté de 30 secondes et ce jusqu'à 2 h.



Note : Le temps et la puissance peuvent être changés après avoir appuyé sur le bouton JET START. Pour annuler la fonction JET, appuyer sur la touche Arrêt "STOP".

- 3. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et le four maintient la température en affichant "hold".

A partir de ce moment là, le four fonctionnera à la puissance la plus basse pendant 20 minutes pour maintenir au chaud votre mets jusqu'à ce que vous la retirez et appuyiez sur la touche Arrêt.

Fonction gril et turbogrill

Le gril

Le grilloir est placé sous la voûte du four. Cette fonction vous permet de brunir rapidement la surface des aliments. Il est recommandé de préchauffer avec le grilloir quelques minutes avant l'emploi. Utiliser cette fonction pour préparer vos hamburgers, saucisses, steaks, et côtelettes. Le gril est recommandé pour les aliments ayant une surface plane et régulière.

Le turbogrill

La chaleur produite par le grilloir est combinée au ventilateur qui la distribue de façon homogène. Cette fonction est idéale pour dorer et griller les aliments à l'extérieur et cuire le centre sans brûler la surface. Utiliser cette fonction pour les grosses pièces

de viande, les poissons et les volailles. Le turbogrill est recommandé pour les aliments ayant une forme arrondie ou irrégulière.

Air pulse II (pleine vitesse)

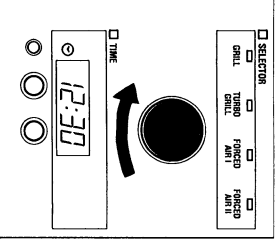
Utiliser cette fonction pour obtenir des rôtis ayant une surface dorée et croustillante ou pour dorer des pâtisseries, tartes, cakes.

Air pulse I (1/2 vitesse)

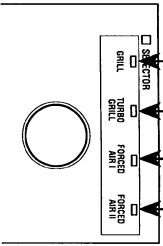
Utiliser cette fonction pour obtenir une surface moins dorée, des viandes plus juteuses au centre, ou pour les biscuits, pizzas, roulades.

Mise en marche Gril/Turbogrill/Air pulse

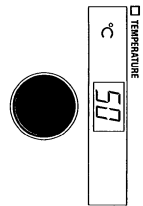
- 1. Sélectionner l'une des fonctions Gril/Turbogrill /Air pulsé (pleine ou 1/2 vitesse) en tournant le bouton de sélection.



- 2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi.



- 3. Tourner le bouton de sélection de température pour sélectionner celle choisie.



- 4. Appuyer sur le bouton de mise en marche "START".

Note : Le temps et la température peuvent être modifiés simultanément en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez les fonctions traditionnelles, le timer fonctionne comme un programmeur. Le four continue à fonctionner même après que le signal sonore ait retenti. Il est également possible d'utiliser ces fonctions traditionnelles sans le timer et le bouton de mise en marche. Pour cela, oubliez simplement **les points 2 et 4**. En utilisation "Grill", la porte peut rester ouverte. En utilisation "Turbogrill" : seul le turbogrill fonctionne lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur se remet en marche lorsqu'on ferme la porte.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehroundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF- oder BZI-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

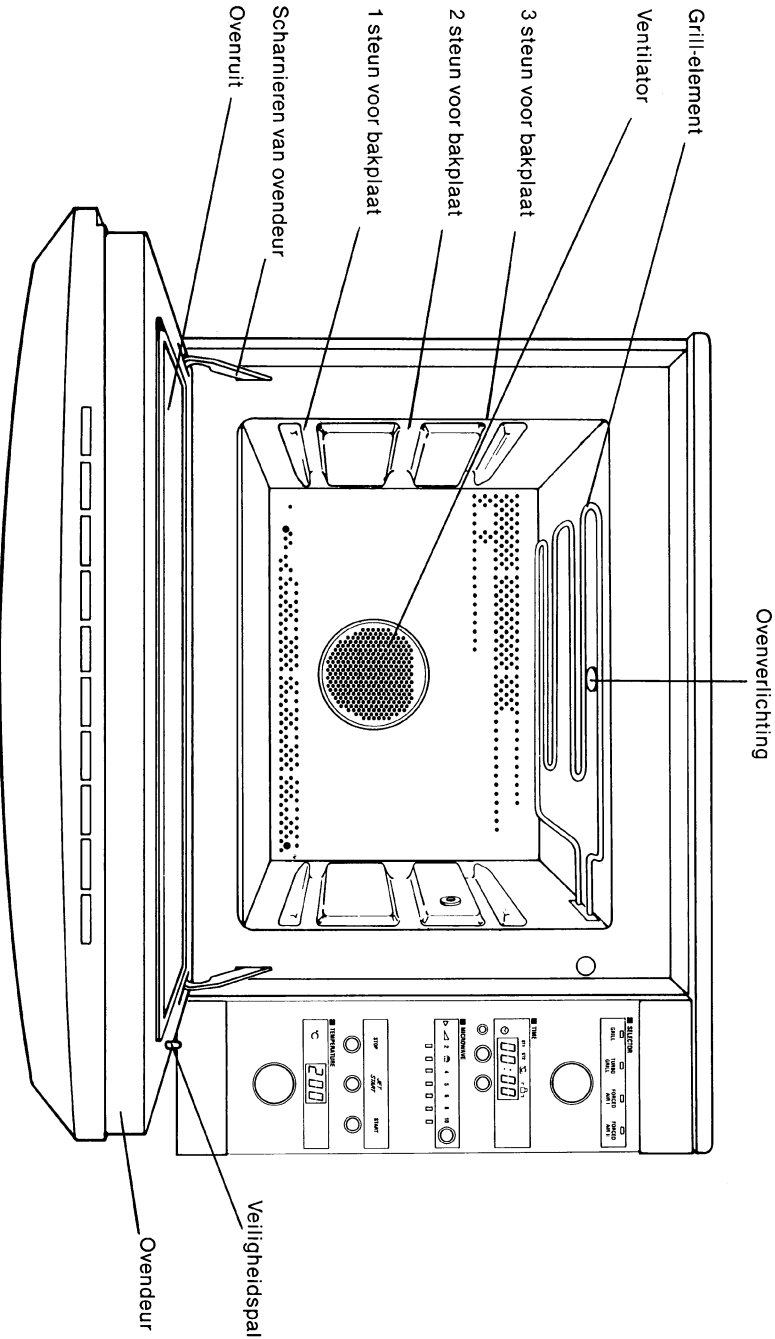
Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

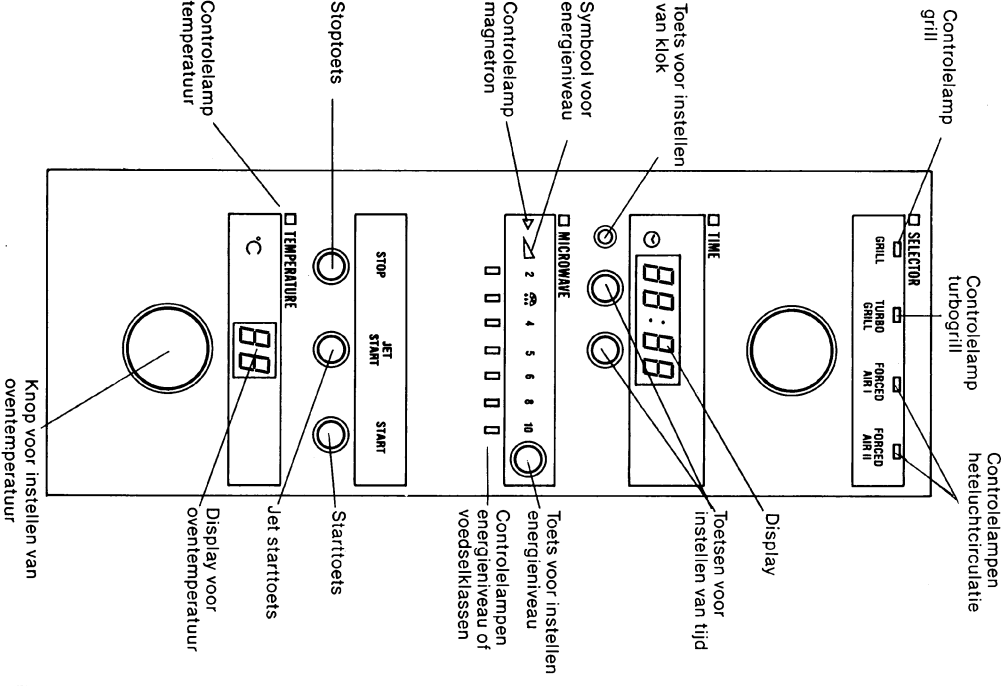
§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 09. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungs-widrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

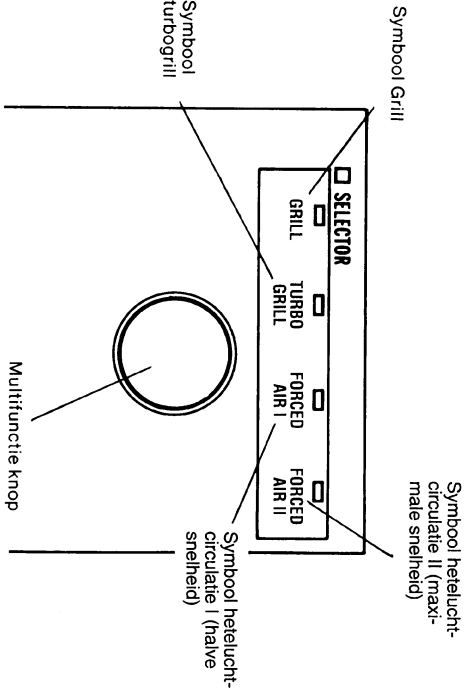
De Oven



Bedieningspaneel



Multifunctieknop



Micro-ondes

Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement inter-moléculaire qui se traduit par un échauffement interne, et par conséquent par une cuisson des aliments. L'énergie micro-

ondes chauffe certaines substances plus vite que d'autres. L'eau qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine par exemple, reste relativement froide. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau...), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient.

Important :

- Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour :
- Cuire les oeufs à la coque (ils pourraient éclater).
- Frir parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse.
- Chauffer des liquides dans des récipients hermétiques (ou stérilisés). La pression augmente et peut occasionner des dégâts lors de leur ouverture ou exploser.
- Sécher des textiles, du papier des fleurs ou des combustibles.

Attention : ne jamais faire fonctionner les micro-ondes seules quand le four est à vide.

- Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde, et lorsque vous retirez le récipient du four, vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, nous vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.
- L'un des grands avantages du micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Evitez de dépasser les temps recommandés, mais tenez compte de votre goût personnel.

- Référez-vous au livre de cuisine pour tous les détails, tout particulièrement si vous cuisez ou réchauffez des mets contenant de l'alcool.

Pour réduire de risque de feu dans la cavité :

- Ne pas surchauffer les mets. N'ajouter l'alcool, si nécessaire, qu'après la cuisson.
- Si vous utilisez du papier ou du plastique pour réchauffer ou cuire, surveillez le bon déroulement de la cuisson.
- Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four (ex : rubans de fermeture).
- Assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez sont compatibles avec la cuisson au micro-ondes
- Ne jamais faire fonctionner le micro-ondes avec le plat brunisseur ou métallique, vous risquez d'endommager l'appareil.
- Si les équipements venaient à prendre feu à l'intérieur de la cavité, maintenez la porte fermée. Arrêter le four et débranchez-le.

Comment sélectionner le niveau de puissance :

Pour une flexibilité maximale dans le processus de cuisson, votre four a été conçu avec les niveaux de puissance suivants :

Niveau 4-6 :

JET Niveau 10 : Pour réchauffer des aliments tels que soupes, têtes, catés et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, réchauffer à une puissance plus basse.

Niveau 2 : Puissance moyenne. A utiliser pour mijotage, par exemple : ragoûts, réchauffage léger de pâtisseries. Décongélation d'aliments crus. Vous pouvez aussi utiliser le niveau 2. Basse puissance pour décongeler, mais aussi ramollir du beurre, du fromage à tartiner ou des glaces.

Niveau 7-8 :

3/4 de la puissance maximale. A utiliser lorsqu'une cuisson "sous surveillance" est souhaitée, par exemple : sauces, plats à base d'oeuf, de fromage, cuisson à l'étouffée, ou réchauffage.

Cuisson avec temps et chauffage

Assurez-vous que le bouton de sélection est sur la position "Off" (aucun voyant n'est allumé).

Note : Il est possible de modifier le temps et la puissance au cours de la cuisson.

1. Placer le mets à cuire dans le four. Fermer la porte.

2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à l'affichage du temps choisi.

3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche "Sélecteur de puissance", le voyant de puissance s'allume.

4. Appuyer sur le bouton de mise en marche START :

- L'éclairage intérieur s'allume.
- Le ventilateur se met en marche.
- Le four fonctionne.

5. Lorsque le temps choisi est écoulé, un signal sonore retentit :

- L'éclairage intérieur reste allumé,
- Le ventilateur continue de fonctionner.
- Le voyant de puissance s'éteint.
- L'appareil s'arrête.

6 Appuyer sur la touche "Arrêt".

- L'éclairage intérieur s'éteint.
- Le ventilateur s'arrête.

Recipients en aluminium

Nous déconseillons formellement les récipients métalliques, car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes ; néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation.

- Mais, il faut savoir qu'à chaque fois, les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes ;
- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes, sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.
- Les récipients endommagés ne doivent pas être réutilisés.
- La hauteur des aliments doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.

Reglage de l'horloge

Affichage optionnel de l'heure

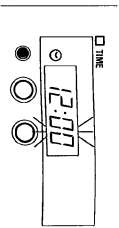
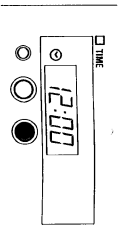
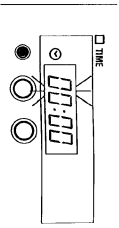
Lorsque l'on branche pour la première fois le four, ou après une coupure de courant, le cadran reste éteint.

L'horloge permet si on le désire, d'avoir un affichage digital de

Réglage de l'horloge

Mettre le bouton de sélection multifonction à zéro, c'est-à-dire aucun voyant allumé.

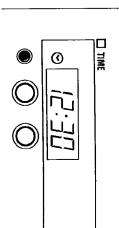
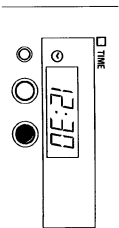
- Appuyer sur la touche "Horloge". Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.
- Appuyer sur la touche "Réglage de temps". Notez que l'affichage est de 24 heures, arrêtez quand l'heure affichée est correcte. En appuyant sur la touche de gauche vous diminuez et sur la touche de droite vous augmentez le temps.
- Quand l'heure est réglée, réappuyer à nouveau la touche "Horloge". Ce sont les chiffres de droite (minutes) qui clignotent.



- Laisser au moins 1 cm entre les récipients et les parois et entre les récipients entre-eux, afin d'éviter les risques d'arc électrique.
- Les barquettes en aluminium doivent toujours être posées sur la sole en céramique.
- L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée la durée de vie du magnétron.
- Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doublés par rapport aux récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.
- En cas d'utilisation d'ustensiles en aluminium, programmer au maximum la puissance 8, mais jamais plus.

24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, le cadran reste éteint jusqu'à la sélection du temps de cuisson.

- Régler les minutes comme au paragraphe 2.
- Après avoir réglé les minutes, appuyer sur la touche "Horloge". L'horloge fonctionne.



Note : L'heure peut être consultée quand le four est en marche, en appuyant sur la touche "Horloge". L'heure exacte apparaît alors pendant trois secondes.

Si vous voulez annuler la fonction horloge :

- Appuyer sur la touche "Horloge".
- Appuyer sur la touche "Arrêt".

Installatie

Vóór u de oven aansluit

- Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door vóór u het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.
- Controleer of de oven niet beschadigd is. Overtuig u ervan dat de ovendeur goed sluit en aan de binnenkant niet beschadigd is.
- Plaats de oven op een stevige, vlakke ondergrond, niet te dicht bij een warmtebron. De temperatuur van de omgevingslucht mag niet hoger zijn dan 35°C. Voor een

- goede ventilatie moet er minstens 3 cm. ruimte blijven boven de oven.
- U kunt uw magnetron alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.
- Plaats de oven niet dichtbij een TV-toestel, radio of antenne omdat dan storing kan optreden.
- Verwijder alle kartonnen bescherm delen uit de oven.
- Verwijder de glazen lekbak en het pakket met oventoebehoren uit de oven.
- Verwijder de bescherm laag van de bakplaten.

Waarschuwing

Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen.

Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de achterkant.

"Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact."

Het aarden van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen als het apparaat niet is geaard.

Voor u begint

Om uw magnetron-oven te beschermen tijdens transport en opslag zijn de verwarmingselementen bedekt met een beschermende laag. Om deze laag te verwijderen moet de magnetron-oven tot de maximale temperatuur (250°C) verwarmd worden en gedurende 30 minuten voor elk

element functioneren. Deze werkwijze kan dampen veroorzaken als de beschermende laag wegsmeet. Werkwijze bij het voor de eerste keer verwarmen van de oven:

- Zet de multifunctieknop op de heteluchtpositie 1 (maximale snelheid)
- Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd.
- Stel de temperatuurknop in op 250 °C.
- Druk de starttoets in
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie blijft werken.
- de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
- de ventilator blijft werken
- de ovenlamp blijft branden
- Draai de multifunctieknop naar de uit stand.

Grill element

- Zet de multifunctieknop op de grill positie
- Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd.
- Stel de temperatuurknop in op 250 °C.
- Druk de starttoets in
- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de grill blijft werken.
- de controlelamp van de grill blijft branden
- de ventilator blijft werken
- de ovenlamp blijft branden

Waarschuwing:
Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heet gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill, tur-bogrill of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!

Kookgerei

Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan dat het kookgerei de microgolven doorlaat (zei schema).

Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met hete-luchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

Keukengerei dat gebruikt kan worden in de magnetron

Het materiaal van keuken- en kookgerei dat gebruikt wordt in een magnetronfunctie mag de door de microgolven geproduceerde energie niet tegenhouden. In de praktijk betekent dit dat u moet koken in bakjes of schalen van karton, plastic, glas of keramiek. Metalen pannen kunnen niet gebruikt worden omdat deze de energie van de microgolven terugkaatsen wat het kook-proces niet bevordert. De vorm van het kookgerei is ook van belang. Bij ronde en ovale schalen verloopt van het kook-proces het meest gelijkmatig. Bij het gebruik van vier-kante en rechthoekige schalen zal het voedsel in de hoeken eerder gaar zijn omdat daar meer energie wordt opgenomen. Het koken met ondiepe schalen levert betere resultaten op dan het koken met diepe schalen. Voor verdere informatie zie bladzijde 5 microgolven.

Welk kookgerei is geschikt voor uw oven?

	Hetelucht-circulatie of Grill	Magnetron	Combinatie-functies
Materiaal			
Glas (algemeen)	nee	ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja	ja	ja
Glaskeramiek en keramiek (ovenvast)	ja	ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja	ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja	ja	ja
Plastic	nee	ja	nee
Bakjes van aluminium-folie	ja	ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja	nee	ja (3)
Metaal (pannen etc.)	ja	nee	nee
Papierkarton	nee	ja	nee
Stro en hout	nee	ja	nee

1. Zonder metalen delen of randen.
2. Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
3. Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het metaal het voedsel afschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

Wees voorzichtig met bakjes of schaaltes van aluminiumfolie

De vuistregel is: gebruik in uw magnetron nooit metalen bakjes of iets dergelijks. Onder bepaalde omstandigheden mogen wegwerpbakjes e.d. van aluminiumfolie bij het opwarmen en ontdooien worden gebruikt. Als u het voedsel daarentegen in een plastic of kartonnen bakje of schaalte doet, gaat het opwarmen of ontdooien meestal sneller en krijgt u een beter eindresultaat. Houdt u zich strikt aan het volgende:

- Verwijder altijd het deksel om beschadiging van uw magnetron te voorkomen.
- Gebruik alleen nieuwe en onbeschadigde bakjes van aluminiumfolie.
- De bakjes van aluminiumfolie mogen niet hoger zijn dan 5 cm.
- Doe het bakje minimaal half vol.

Avant

d'utiliser votre four

Afin de protéger votre appareil durant le transport et le stockage, les éléments chauffants sont recouverts d'une enveloppe protectrice. Afin de l'éliminer, il suffit de faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes à la température maximale (250°C).

Cette opération risque de dégager de mauvaises odeurs, lorsque cette enveloppe va commencer à se consumer. C'est pourquoi, nous vous conseillons d'aérer la cuisine. Pour cette opération, procéder comme suit :

Element air pulse

1. Positionner le sélecteur sur "AIR PULSE" – Vitesse maximum –, en tournant le bouton de commande.
2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à ce que 30 minutes s'affiche.
3. Régler la température sur 250°C, en tournant le bouton "Sélection de température".
4. Appuyer sur la touche de mise en marche "START".
5. Lorsque les 30 minutes sont écoulées, un signal sonore retentit et l'AIR PULSE continue.
 - Le voyant "AIR PULSE 1" reste allumé.
 - Le ventilateur continue à fonctionner.
 - La lampe de la cavité reste allumée.
6. Déprogrammer la multifonction en tournant le bouton de sélection jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.

Element grill

1. Positionner le sélecteur sur "GRIL", en tournant le bouton de sélection.
2. Appuyer sur les touches de "réglage de temps" jusqu'à ce que 30 minutes s'affiche.

3. Vérifier que la température est réglée sur 250°C.
4. Appuyer sur le bouton de mise en marche "START".
5. Lorsque les 30 minutes sont écoulées, un signal sonore retentit et le grill continue.
 - Le voyant du grill reste allumé.
 - L'éclairage intérieur continue.
 - Le ventilateur continue de fonctionner.
 - La lampe de la cavité reste allumée.
6. Déprogrammer la multifonction, en tournant le bouton de sélection jusqu'à ce que les voyants s'éteignent.

Note : Quand les matériaux de protection ont été éliminés et que le four est prêt à l'emploi, prenez garde car le four est très chaud !

Recommandations :

Tout comme un four traditionnel, votre four sera très chaud lors de son utilisation traditionnelle, ou en combinaison avec le micro-ondes, veuillez à éloigner les enfants de la cuisine.

Ustensiles

Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, grill ou turbogrill, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

Micro-Ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes, et résister à la chaleur des aliments chauds.

Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

Quels ustensiles utiliser dans ce four?

Ustensiles	Air pulsé ou grill	Micro-ondes	Combine
Verre d'usage courant	Non	Oui (1)	Non
Verre résistant a la chaleur	Oui	Oui	Oui
Ceramique resistant a la chaleur		Oui (1)	Oui (1)
Faïence speciale porcelaine resistant a la chaleur	Oui	Oui	Oui
Sachet de plastique	Oui	Oui (2)	Oui (1)
Plastique resistant a la chaleur	Non	Oui (2)	Non
A la chaleur	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Moule a gateau en metal	Oui (4)	Non	Oui (4)
Metal	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non
Vannerie bois	Non	Oui	Non

1. Sans décors ou parties métalliques
2. **ATTENTION** : Certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).
4. Des moules à gâteau peuvent être utilisés lors des fonctions grill ou air pulsé. S'ils sont profonds, ils réduiront l'efficacité des fonctions, puisque le métal empêche l'énergie des micro-ondes de pénétrer les mets.

Installation

Avant d'utiliser le four

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez la tension d'alimentation de celui-ci, puis suivez les instructions pour le branchement.
 - Veuillez lire les instructions relatives à l'utilisation avant de commencer la cuisson.
 - Veuillez compléter la carte de garantie et l'envoyer à notre Service.
 - Assurez vous que le matériel n'est pas endommagé. Vérifiez que la porte du four ferme bien contre l'encadrement de la porte et que le joint interne de la porte ne soit pas endommagé.
 - Placez le four sur une surface plane et stable, à distance d'une autre source de chaleur. L'air de refroidissement, qui est absorbé par le four, ne doit pas avoir une température
- supérieure à 35°C. Pour une ventilation suffisante, il doit y avoir un espace d'au moins 5 cm autour du four. Les ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être couvertes.
 - Le four ne peut être utilisé que si la porte est bien fermée.
 - Une faible réception de télévision et une interférence radio peuvent résulter du fait que le four soit placé près d'un téléviseur, d'une radio ou de son antenne.
 - Toutes les protections en carton doivent être retirées de la cavité du four.
 - Les emballages et accessoires doivent également être enlevés.

Branchement électrique

Cet appareil doit être installé par un installateur qualifié et branché selon les normes de l'I.E.C.

- Attention : avant de brancher l'appareil, vérifiez :**
- Que la tension du réseau est 220–230 V – 50 Hz comme indiqué sur la plaque signalétique.
 - Que la puissance indiquée sur la plaque nécessaire au four est disponible.
 - Que la terre est connectée.

INFORMATIONS POUR LE RECYCLAGE

Emballage
Les **matériaux d'emballage** sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage.

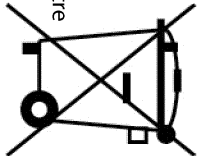


Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrene, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets

d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager.



Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.

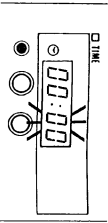
Klok

Tijdsaanduiding op het display indien gewenst

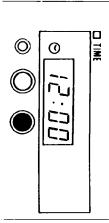
Wanneer het apparaat voor het eerst op het lichtnet wordt aangesloten of na een netstoring, is het hisplay leeg. U kunt indien gewenst een 24 uren klokfunctie instellen op het digi-

Het instellen van de klok

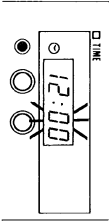
1. Druk de toets voor instellen van de klok in.
- Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.



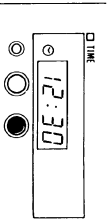
2. Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de klok. De rechertoets is voor omhoog en de linker-toets voor omlaag.



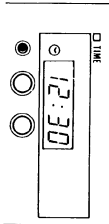
3. Als u de juiste tijd voor de uren hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken.
- Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.



4. Stel de minuten in met de toetsen voor het instellen van de klok.



5. Druk, nadat u de minuten hebt ingesteld, opnieuw de toets voor instellen van de klok in en de klok begint te lopen.



Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan eventjes de toets voor het instellen van de klok in.

De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar. Als de klok is ingesteld en u wilt alsnog een leeg display: Druk de toets voor het instellen van de klok in totdat de twee cijfers links van de dubbele punt knipperen. Druk daarna de stop-toets in; de display blijft leeg totdat een bereidingstijd wordt ingesteld.

Microgolven

Microgolven — wat zijn dat?

Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en TV-golven. Hun energie bezit de eigenschap om voedselmoleculen in een versnelde beweging te brengen waardoor wrijvingswarmte ontstaat.

Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle

voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron.

Materiaal zoals papier, glas, porselein, plastic en ook lucht, worden niet door de microgolven verwarmd.

Metaal kaatst de microgolven terug.

Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frituren omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen. Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepelkje in het kopje of de beker zetten.

tale display. Wanneer u dat niet doet zal het display leeg blijven totdat u een bereidingstijd instelt.

- Wanneer aluminiumbakjes worden gebruikt, het magnetronermogen niet hoger instellen als stand 8.
- Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.
- Raadpleeg altijd uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
- Laat het voedsel niet te gaar worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd **na het koken**.
- Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
- Verwijder (metalen) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
- Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.

Hoe kiest u de juiste stand?

Om efficiënt te kunnen koken, kunt u het vermogen van de magnetronfunctie regelen met de volgende standen:

Jet:

Stand 10
heidere soepen, thee, kottie of ander voedsel
dat veel water bevat. Wanneer een gerecht vee
elwitten bevat kunt u beter een lagere

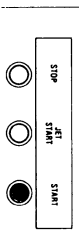
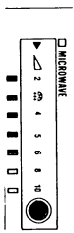
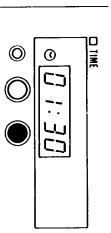
Stand 8

Stand 8 betekent 3/4 van het volle vermogen. Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, bij voorbeeld bij het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas- en eierschotel of een stoofschotel. In deze stand kunt u ook opwarmen.

Koken door het instellen van tijd en energievermogen

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

1. Plaats het voedsel in de oven
 2. Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
 3. Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.
- De controelamp voor magnetron brandt.



Noot: Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energie-niveau wijzigen.

Jet

Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten,

Wanneer u de jet functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm.

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

1. Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.

Stand 4—6 betekent half vermogen en wordt bij voorbeeld gebruikt voor stoven en het opwarmen van

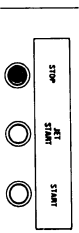
Stand 22
is de ontdoorstand en wordt veelal ook gebruikt voor rauwe ingrediënten. U kunt echter ook stand 2 kiezen.

Stand 2

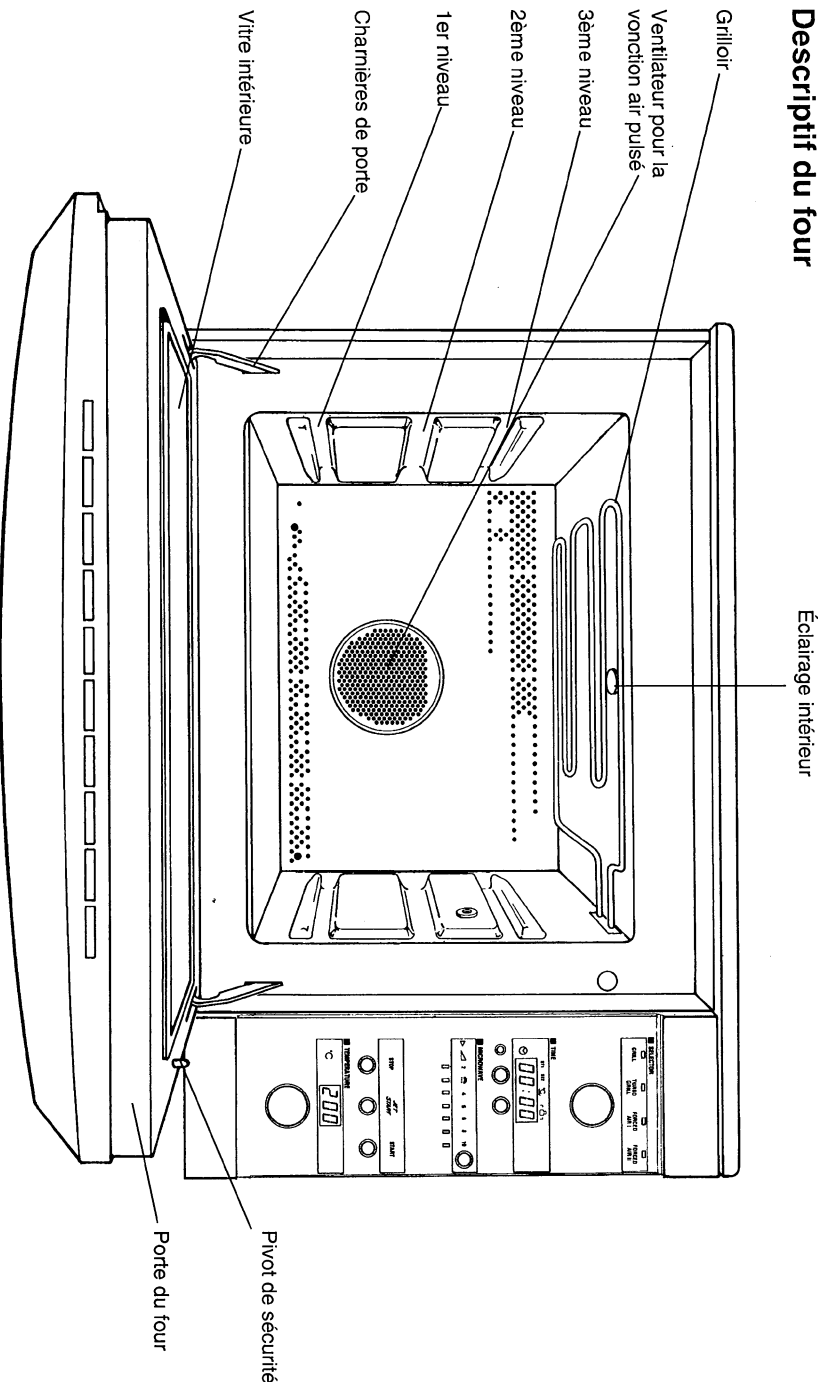
Stand 2 is de laagste stand en kan goed worden gebruikt voor het ontdoeien maar tevens om boter, kaas en ijs zacht te maken.

5. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken hoort u een geluidssignaal.

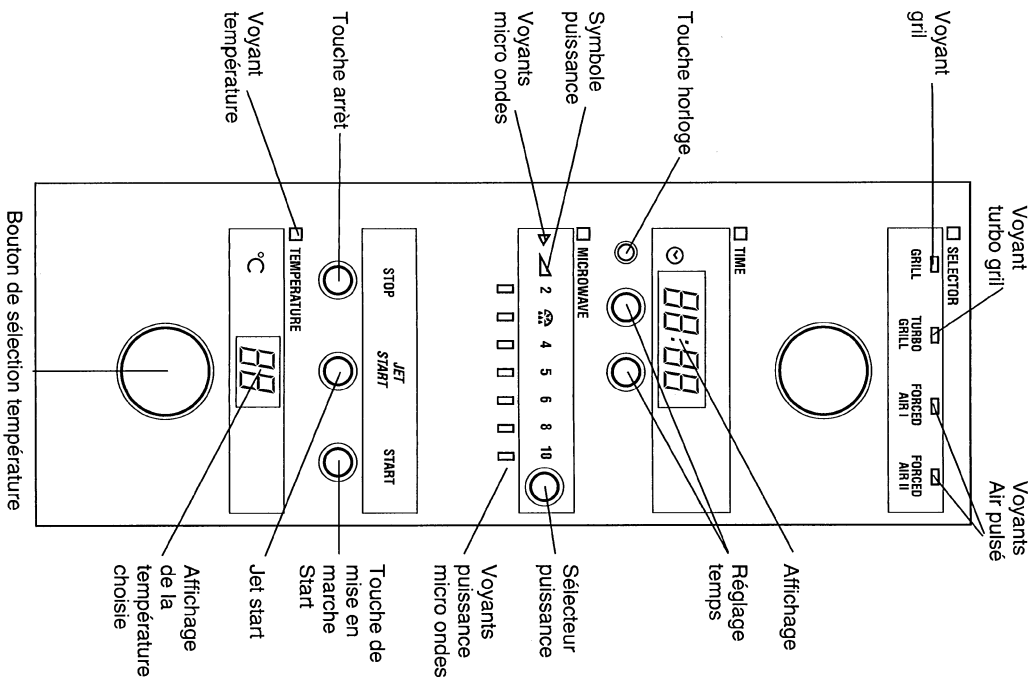
- De oven schakelt uit.
 - De indicatielamp voor magnetron gaat uit.
 - De ventilator blijft doorlopen
 - De ovenlamp blijft branden.
6. Druk op de stop/toets.
- De ovenlamp gaat uit.
 - De ventilator stopt.



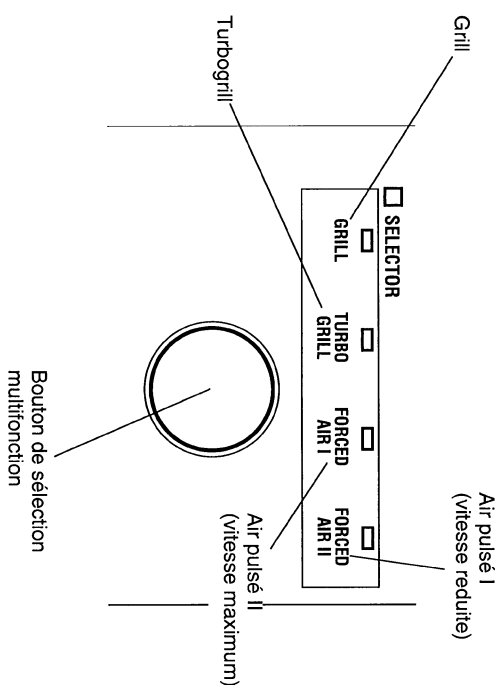
Descriptif du four



Bandeau de commande

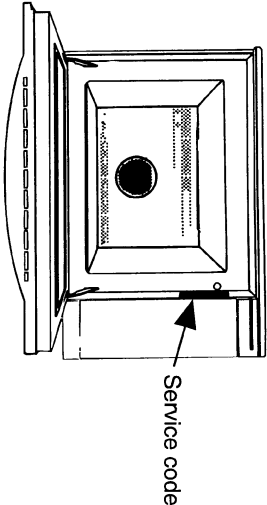


Sélection du mode de cuisson



Teknisk specifikation

Typnummer	AVM 840
Nätspänning	220–230 V/50 Hz
Effektförbrukning	3600 W
Säkring	16 A separata säkrat vägguttag
Mikroavgseffekt (enligt IEC705) 1000 g vatten)	900 W
Effektivité JET	900 W
Effektivité 10	650 W
Effektivité 8	500 W
Effektivité 6	400 W
Effektivité 5	300 W
Effektivité 4	250 W
Effektivité 2	200 W
Tidsinställning	120 min.
Elektronisk Tidsinställning för tillagning i steg om:	5 sek upp till 30 sek 10 sek i intervallet 30–60 sek 15 sek i intervallet 1–3 min 30 sek i intervallet 3–6 min 1 min i intervallet 6–120 min
Grill	Snabbstartad infragrill 1900 W
Varmluft	1700 W, två fläktastigheter
Mått: Ytterdimensioner Ugnsutrymme Volym	Höjhd x bred x djup 395x550x540 cm 240x345x370 cm 31 l



MILJÖTIPS

Förpackningen

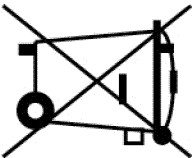
Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningsymbolen. Följ gällande bestämmelser vid kassering. Förvara material såsom plast, polystyren och dylikt utom räckhåll för barn.



Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.

Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation,

indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.



Produkten måste kasseras



enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshandtering. För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringsjänst eller butiken där produkten inhandlades. Gör ugnen obrukbar genom att klippa av el-sladden innan den skrotas.

Traditionele functies Grill/Turbogrill en Hetelucht

Grill


Het grillelement boven in het ovencompartiment zal snel een bruin korsje aan het gerecht geven. Gebruik deze functie om snacks, kotletten, hamburgers, entrecotes en worstjes te bereiden.

Turbogrill


De hittebron bij turbo is het grillelement, dat in samenwerking met de ventilator voor een snelle hitteverdeling zorgt. Deze functie is ideaal om een knapperig bruin korsje op gerechten te krijgen en om het binnenste heet te krijgen zonder de buitenzijde te verbranden.

Gebruik deze functie om kleinere stukken vlees zoals kipfilets, gegratineerde schoteis, satés, vis en gevulde gerechten te bereiden.

Heteluchtcirculatie II (normale ventilatorsnelheid)

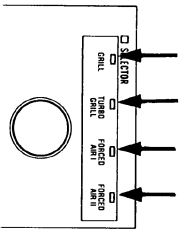
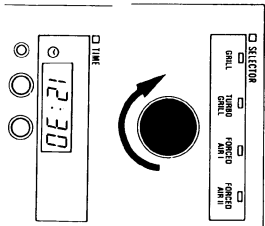
Op deze stand  draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.

Heteluchtcirculatie I (halve ventilatorsnelheid)

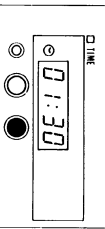
Op de stand  draait de ventilator op een lagere snelheid, ideaal voor kritische gerechten zoals een soufflé.

Bediening van Grill Turbogrill en Heteluchtcirculatie

1. Kies een van de traditionele functies: Grill/Turbogrill of Heteluchtcirculatie half of vol vermogen, door aan de keuzeknop te draaien.



2. Druk op de tijdknop totdat de benodigde tijd is ingesteld.



Traditionele functies gecombineerd met magnetron

Grill/Turbogrill

Gebruik deze functie voor grotere stukken vlees zoals hele en halve kip (haan), hele vis of voor het gratineren van schoteis.

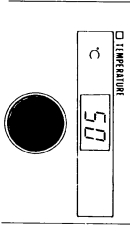
Heteluchtcirculatie

Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schoteis, die normaal een lange bereidingsijd nodig hebben.

Om één van de traditionele functies gecombineerd met magnetron te gebruiken, ga dan als volgt te werk.

- Schakel de gewenste tijd en het gewenste vermogen in zoals omschreven in hoofdstuk "Koken door het instellen van tijd en energievermogen".
- Kies de gewenste traditionele functie, en schakel de gewenste temperatuur in.
- Druk op de starttoets.
- Draai na het koken de multifunctieknop naar nul.

Note: Als u al een van de traditionele functies gebruikt om de oven op temperatuur te houden mag u de magnetron functie normaal inschakelen, door tijd en magnetron vermogen te kiezen, om uw voedsel snel op te warmen. Denk er wel aan dat wanneer het geluidssignaal is overgegaan en het voedsel uit de oven is genomen, de traditionele functies doorgaan. Als u de oven warm wilt houden voor verder gebruik, sluit dan gewoon de deur. Als u dat niet wenst, draai dan de multifunctieknop naar nul.



4. Druk op de starttoets.

Note: De ingestelde tijd en temperatuur kunnen tijdens het kookproces gewijzigd worden.

Wanneer gebruik gemaakt wordt van de traditionele functies wordt de tijdschakelaar enkel gebruikt als kookwerker! De oven blijft werken nadat het geluidssignaal is overgegaan. Het is ook mogelijk de traditionele functies te gebruiken zonder gebruik te maken van de tijdschakelaar en de startknop, door simpelweg stap 2 en 4 over te slaan. De grill kan gebruikt worden met geopende deur. Wanneer de turbogrill functie gebruikt wordt, zal wanneer de deur geopend wordt de ventilator stoppen, maar het grillelement blijft werken. Als de deur weer wordt gesloten zal de ventilator ook weer gaan draaien

Onderhoud en verzorging

Onderhoud

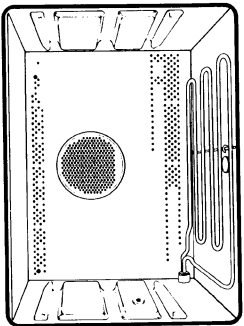
Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenwerk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

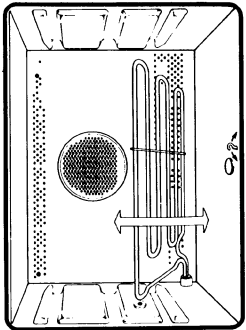
Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:

1. Druk het grillelement tegen het plafond.



2. Draai de vergrendelingshaak opzij en duw het grillelement naar beneden.



Belangrijk:

Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie! Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voordat u het apparaat weer gebruikt.

Noot: De deurafsluiting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden. Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksopgelade monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.

TIPS VOOR HET MILIEU

Verpakking

De verpakking is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.



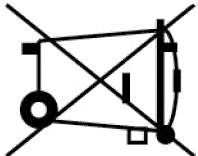
Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.

Het symbool op het product

of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld.

In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het niet meer bruikbaar is.

Skötsel

Rengöring skall utföras med ugnen bortkopplad från vägguttag.

Använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel t ex diskmedel för att göra rent ugnens inre ytor, luckans in- och utsida samt lucköppningen.

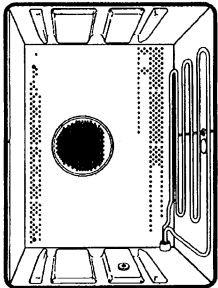
Tillagar du mat med mycket hög fuktighet, kan fukt bildas på ugnsglasat samt på de inre ytorna. Det här försvinner normalt sett kort efter det att tillagningen är klar. Om fukten finns kvar vid slutet av tillagningen, torka med en torr trasa. Använd inte starka kemikalier eller starka rengöringsmedel för att göra rent någon del av ugnen. Tillåt inte matrester och fett etc att samlas runt ugnsluckan.

Observera: Ytorna runt luckan bör regelbundet kontrolleras så att de ej blivit skadade. Skadas dessa delar, bör apparaten inte användas innan den har reparerats av en service tekniker, som utbildats av tillverkaren.

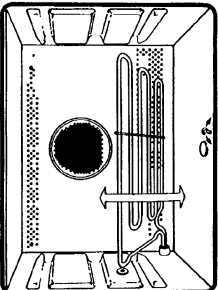
Viktigt

Grillelementet måste vara i uppfällt läge och fäst mot taket med kroken innan ugnen startas.

För lätt rengöring av taket, gör så här:



1. Tryck grillelementet mot taket.



2. Skjut den vita kroken åt sidan och fäll ner grillelementet.

Service

Fungerar inte ugnen, kontrollera följande detaljer innan du påkallar service:

1. Är kontakten ordentligt insatt i vägguttaget?
2. Är ugnsluckan ordentligt stängd ?
3. Har du ställt in tid med tidsknapparna?
4. Lyser inga lampor i ugnen, kontrollera säkringen (proppen) för det aktuella vägguttaget.
5. Vänta i minst tio minuter och försök sedan använda ugnen igen.

Detta är för att undvika onödiga servicebesök, för vilka kunden debiteras. När du ringar en service reparatör, var vänlig uppgi serienummer och typnummer på ugnen (som står på typskylten på baksidan av ugnen).

Varning

Service får bara utföras av en service tekniker som utbildats av fabrikanter. Det är farligt för vem som helst annat än en service tekniker som utbildats av tillverkaren att utföra reparationer eller service.

Observera:

Vid fel på nätsladden skall denna ersättas med originalsladd som tillhandahålls av service. Nätsladden får endast bytas av en service tekniker.

Grill/turbogrill kombinerad med mikrovågor

Denna kombination är lämplig för tillagning av kyckling och av kycklinghavor, revbensspjäll, tjockare kötskivor, hel fisk och gratänger. Tillagningstiden blir nära hälften av vad den skulle bli utan mikrovågor.

Placering

Maten placeras alltid i någon av fältsarna, ofta i övre fältsen så att maten snabbt får färg. Kommer maten alltför nära grillelementet, rekommenderas mittfältsen.

Förvärmning
För att snabbt få färg på maten kan grillen/turbogrillen förvärmas 5 minuter.
OBS! Mikrovågorna måste då vara avstängda under förvärmningen.

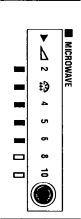
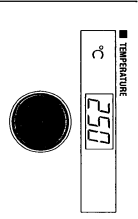
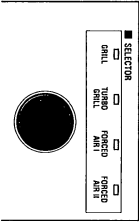
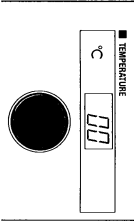
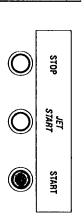
Lämpliga kärl

Kärlen som används skall vara ugnssäkra och samtidigt släppa igenom mikrovågor.
Av de medföljande tillbehören kan glaspannan och grillgallret användas, tillsammans eller var för sig.

Så här använder du grill/turbogrill tillsammans med mikrovågor:

1. Öppna luckan, ställ in kärlet med mat och stäng luckan.
2. Vrid funktionsväljaren till läge GRILL eller TURBOGRILL.
 - Kontrolllampan för den valda funktionen, GRILL eller TURBOGRILL tänds.
 - Ugnsbelysningen tänds
3. Ställ in tiden med tidsknapparna.
 - Siffrorna blinkar.
7. När tiden gått ut:
 - Signal ljuder
 - Mikrovågorna stängs av och kontrollampan för mikrovågar slocknar.
 - Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
 - Kontrollampan för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och grillen är fortfarande igång.
 - Flåkten fortsätter att gå.
 - Ugnsbelysningen förblir tänd.
 - Teckenfönstret visar 00:00.

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

4. Ställ in önskad mikrovågeffekt med effektväljaren för mikrovågor.
5. Ställ in ugnstemperaturen 250° med temperaturväljaren.
 - Kontrollampan för temperatur tänds.
 - Denna kommer att slockna när den inställda temperaturen är uppnådd.
8. Ställ funktionsväljaren i från-läge.
 - Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.
 - Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).
 - Flåkten stannar.
 - Ugnsbelysningen slocknar.
9. Ställ temperaturväljaren i från-läge.
6. Tryck på startknappen.
 - Mikrovågorna kopplas på.
 - Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

Service

Indien de oven niet werkt, bel dan de servicedienst niet voordat u de volgende punten heeft gecontroleerd:

- de stekker zit in het stopkontakt
- de deur zit goed dicht
- de bereidingstijd staat ingesteld
- controleer de zekeringen en controleer of er spanning is
- wacht 10 minuten en probeer het nog eens.

Deze punten kunnen onnodige bezoeken van de Service-dienst, waarvoor betaald moet worden, voorkomen. Als u de Servicedienst belt, geeft dan het serie- en typenummer van het apparaat op (zie achterzijde van de oven).

Waarschuwing

Service mag alleen uitgevoerd worden door een servicemonteur die opgeleid is door de fabrikant. Het is voor een ander gevaarlijk om reparaties uit voeren.

Garantie

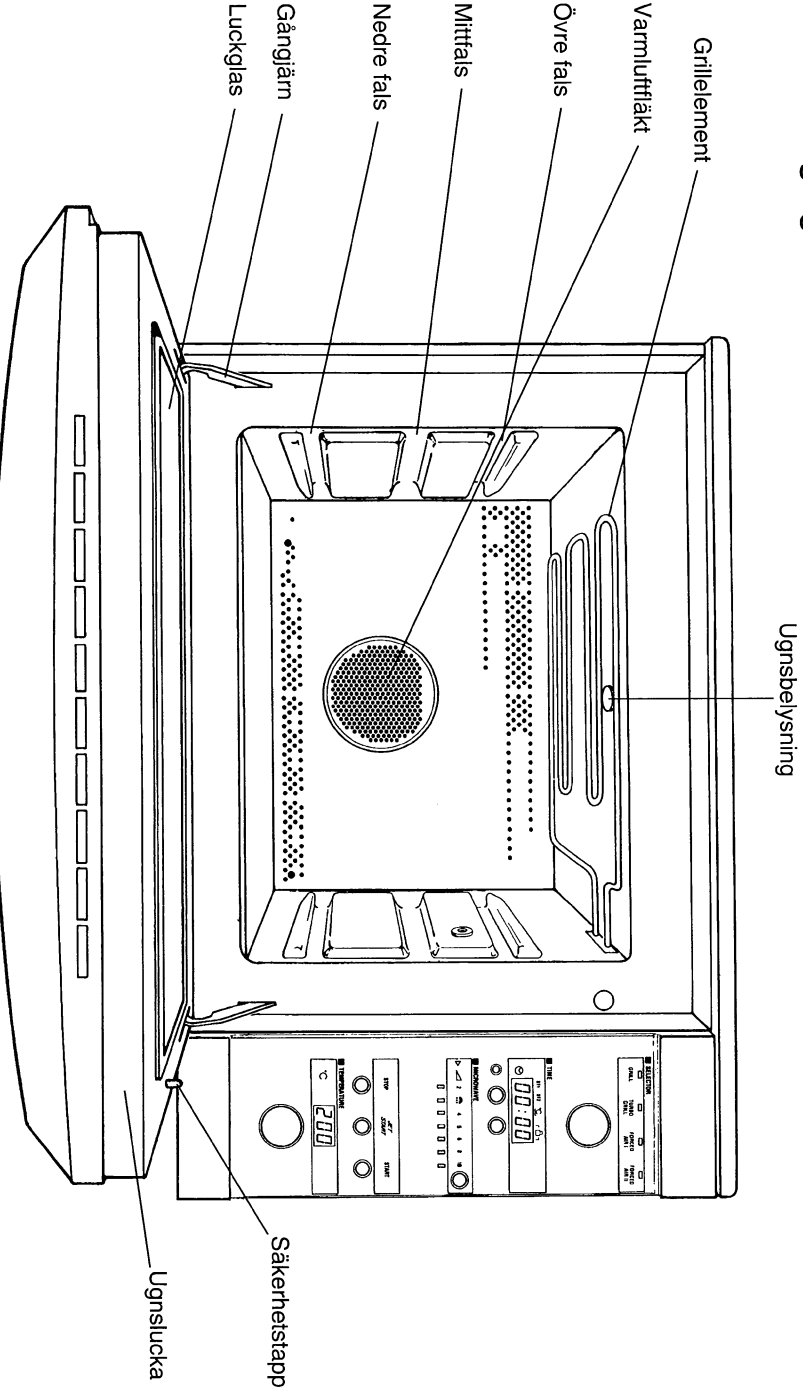
Zie het met uw apparaat meegeleverde garantieboekje.

Technische gegevens

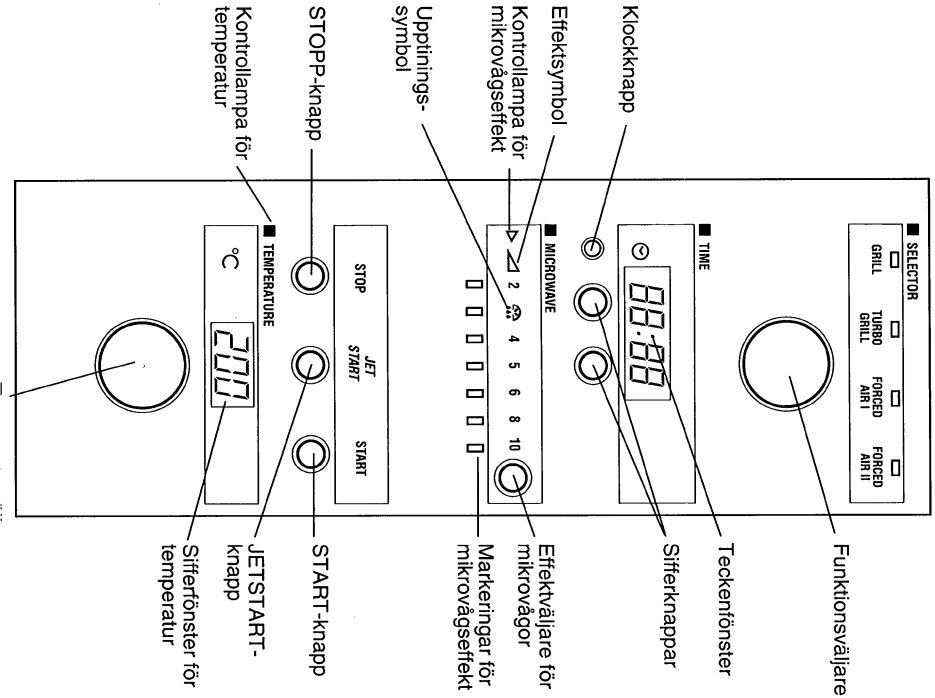
Netspanning	220-230 V/50 Hz
Aansluitwaarde	3500 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water)	
Jet	900 W
Vermogens niveau 10	900 W
Vermogens niveau 8	650 W
Vermogens niveau 6	500 W
Vermogens niveau 5	400 W
Vermogens niveau 4	300 W
Vermogens niveau 3	250 W
Vermogens niveau 2	200 W
Timer	Electronisch 120 minuten
Tijdstelling	In stappen van: 5 seconden interval t/m 30 seconden 10 seconden interval 30—60 seconden 15 seconden interval 1—3 minuten 30 seconden interval 3—6 minuten 1 minuut interval 6—120 minuten 1800 W, quick start infragrill 1700 W met 2 ventilatorsnelheden hoogte x breedte x diepte 395 x 550 x 540 mm 240 x 360 x 370 mm Gewicht 33 kg
Grill	
Heteluchtcirculatie	
Afmetingen	
Apparaat	
Ovenruimte	
Gewicht	

Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingssvoorschriften 87/308/EEC.
Gegevens voor de prestaties van microgolfoverhitting zijn in overeenstemming met IEC 705.

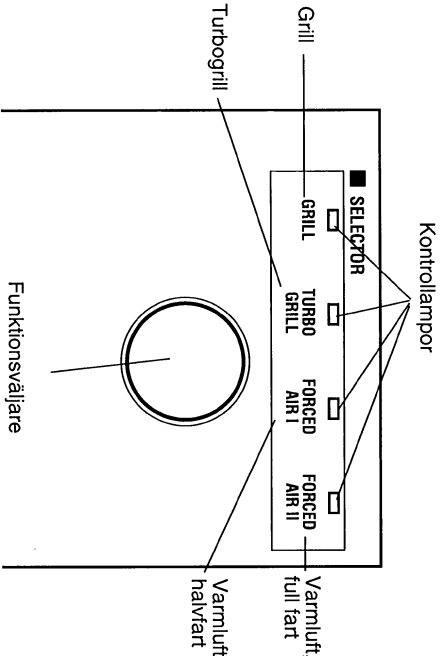
Beskrivning Ugnens delar



Kontrollpanel



Funktionsväljaren



Varmluft i kombination med mikrovågor

Vid tillagning av t ex stekar, fågel och stora fiskar blir tillagningstiden nära hälften av vad den skulle blir utan mikrovågor.

Placering i ugnen

För att luften skall ha möjlighet att cirkulera, skall maten alltid placeras i mittfalsen eller nedre falsen. Ju större höjd på maten desto längre ner i ugnen.

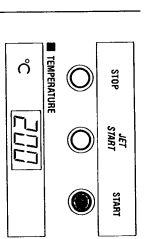
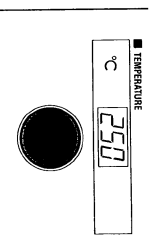
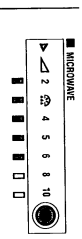
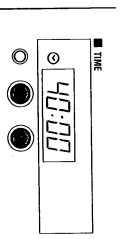
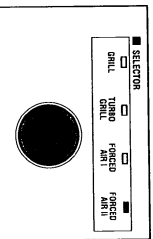
Förvärmning

Tillagningstider kortare än 20 minuter ger oftast bäst resultat om ugnen förvärms.

OBS! Mikrovågorna måste då vara avstängda.

Så här använder du varmluft tillsammans med mikrovågor:

1. Öppna luckan, ställ in kärlet med mat och stäng luckan.
2. Vid funktionsväljaren till ett av de två lägena för varmluft, FORCED AIR I eller FORCED AIR II.
 - Kontrollampan för den valda varmluftfunktionen tänds.
 - Ugnsbelysningen tänds
 - Fläkten startar.
3. Ställ in tiden med tidsknapparna.
 - Siffrorna blinkar.



Tillagningstemperatur

Temperaturen för varmluft i kombination med mikrovågor stämmer med den temperatur som anges i recept för vanlig ugn med över- och undervärme. Temperaturen skall alltså vara högre än med enbart varmluft, eftersom tillagningstiden blir kortare.

Lämpliga kär!

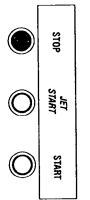
Kärlet som används skall vara ugnssäkra och samtidigt släppa igenom mikrovågor.

Av de medföljande tillbehören kan glaspannan och grillgallret användas, tillsammans eller var för sig.

7. När den inställda tiden gått:
 - Signal ljuder
 - Mikrovågorna stängs av och kontrollampan för mikrovågor slocknar.
 - Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
 - Kontrollampan för varmluft fortsätter att lysa och **varmluften är fortfarande igång.**
 - Fläkten fortsätter att gå.
 - Ugnsbelysningen förblir tänd.
 - Teckenfönstret visar 00:00.

Om du nu inte gör någonting upprepas ljudsignalen varje minut.

8. Tryck på stoppknappen eller öppna ugnsluckan och tag ut maten och stäng luckan igen.
 - Aktuell tid visas i teckenfönstren (om klockan är ställd).



OBS! Både temperatur och effekt kan ändras medan ugnen är igång. Mikrovågorna stängs av när ugnsluckan öppnas och siffrorna blinkar. För att fortsätta med mikrovågor igen, stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.

9. Ställ funktionsväljaren i från-läge
 - Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd)
 - Fläkten stannar.
 - Ugnsbelysningen slocknar.

10. Ställ temperaturväljaren i från-läge.

Så här använder du mikrovågsfunktionen:

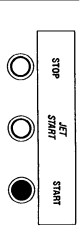
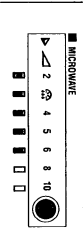
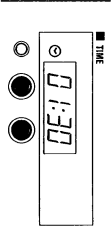
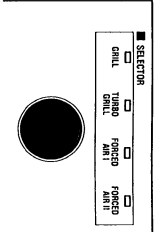
Varning

Ugnen får aldrig startas utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågorna. Om ugnen körs tom kan den skadas.

Inställning av tid och effekt.

Starta aldrig ugnen när den är tom.

1. Öppna ugnsluckan och kontrollera att grillgaller m fl tillbehör inte finns i ugnen.
2. Ställ in kärlet med mat eller dryck och stäng luckan.
3. Kontrollera att funktionsväljaren står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att temperaturatten står i från-läge, ingen temperatur är inställd.
4. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna. Med högra knappen ökas tiden och med den vänstra minskas den.
5. Ställ in önskat effektläge genom att trycka på effektväljaren
 - Kontrollampen för mikrovågor tänds
 - Effektmarkeringarna tänds och visar inställt effektläge.



6. Tryck på startknappen
 - Ugnsbelysningen tänds och fläkten startar
 - Ugnen startar och nedräkningen av tiden börjar

Tid och effekt kan ändras medan ugnen är igång. Ugnen övergår omedelbart till att arbeta med de nya tiderna och det nya effektläget.

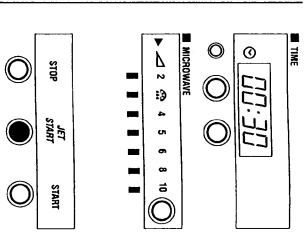
JET-funktionen

Med JET-funktionen kan du värma extra snabbt och varmhålla maten/drycken under 20 minuter.

Kontrollera att funktionsväljarna står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att ingen temperatur är inställd.

Gör så här:

1. Öppna ugnsluckan och kontrollera att grillgaller m fl tillbehör inte finns i ugnen.
 2. Ställ in kärlet med mat eller dryck och stäng luckan.
 3. Kontrollera att funktionsväljaren står i från-läge dvs ingen kontrollampa lyser och att temperaturatten står i från-läge, ingen temperatur är inställd.
 4. Sätt in maten i ugnen och stäng luckan.
 5. Tryck på JETSTART-knappen. Tiden sätts automatisk på 30 sekunder och effektläget på full effekt.
- Tiden kan ökas i steg om 30 sekunder upp till 2 timmar med upprepade tryck på JET-knappen. Vid tider 1 timme och längre tid erhålls effektläget 5.



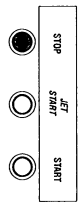
7. När den inställda tiden gått ut hörs en ljudsignal och ugnen stannar automatiskt.

- Kontrollampen för mikrovågor slocknar.
- Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
- Ugnsbelysningen förblir tänd.
- Fläkten fortsätter att gå.
- Teckenfönstret visar 00:00.

Om du nu inte gör någonting upprepas ljudsignalen varje minut.

8. Tryck på stoppknappen eller öppna ugnsluckan, tag ut maten och stäng luckan igen.

- Ugnsbelysningen slocknar.
- Fläkten stannar
- Aktuell tid visas i teckenfönstren (om klockan är ställd)



Om du vill avbryta eller kontrollera tillagningen:

- Öppna ugnsluckan medan tillagningen pågår.
 - Mikrovågorna stängs av.
 - Siftorna i teckenfönstret blinkar.
 - Ugnsbelysningen är tänd.
 - Kyllfläkten går.
 - Kontrollampen för mikrovågor lyser.
 - Effektmarkeringen för mikrovågor lyser.

Om du vill fortsätta tillagningen igen:

- Stäng ugnsluckan och tryck på startknappen.
 - Mikrovågorna går igång.
 - Siftorna i teckenfönstret slutar blinka.

Om du inte vill fortsätta tillagningen:

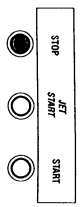
- Tag ut maten.
- Stäng ugnsluckan.
- Siftorna i teckenfönstret blinkar.
- Ugnsbelysningen är tänd.
- Kyllfläkten går.
- Kontrollampen för mikrovågor lyser.
- Effektmarkeringen för mikrovågor lyser.
- Tryck på stoppknappen.

Tiden kan ändras med tidsknapparna. Effektläget kan också ändras när du tryckt på JETSTART-knappen, men därefter erhålls ingen varmhållning "hold".

Exempel:

Du vill snabbvärma en portion soppa, ca 2 dl.

1. Sätt in soppan och stäng luckan
2. Tryck 3 ggr på JETSTART-knappen.
 - Teckenfönstret visar 1:30
3. När den inställda tiden gått ut hörs en ljudsignal och i teckenfönstret visas "hold". Kontrollampen för mikrovågor lyser. Effektmarkeringarna släcks. Ugnen har nu kopplat om till varmhållningsläge. Soppan hålls varm upp till 20 min eller tills du trycker på stoppknappen eller öppnar luckan.
4. När du trycker på stoppknappen eller öppnar och därefter stänger luckan
 - Stannar fläkten
 - Slocknar ugnsbelysningen
 - Visas aktuell tid i teckenfönstret



Innan du tar ugnen i bruk

Läs först hela bruksanvisningen! Spara den! Spara köpehandlingarna.

Uppställning

- Kontrollera att ugnen är oskadad. Kontrollera särskilt att luckan går att stänga ordentligt och att dess kontaktytor mot ugnen är oskadade.
- Placera ugnen på en stabil, plan yta, inte för nära någon annan värmekälla. Kylluften, som ugnen suger in får inte ha högre temperatur än +35°.
- För att ugnen skall få tillräcklig ventilation skall det var minst 50 mm fritt utrymme runt ugnen. Ventilationsöppningarna på ugnens översida får inte täckas över.

Elektrisk anslutning

- Ugnen är avsedd för nätspänning 220–230 V växelström 50 Hz.
- Ugnen kan anslutas till såväl jordat som icke jordat vägguttag. I utrymmen där jordat vägguttag finns, skall ugnen anslutas till

Bortbränning av skyddsfett

För att bränna bort det skyddsfett som finns på ytorna inuti ugnen när den levereras måste den hettas upp under 30 minuter innan den används för matlagning. Vid bortbränningen uppstår lukt, som behöver vädras ut.

Varmluftfunktionen

1. Vid funktionsväljaren till varmluftläge FORCED AIR II.
 - Kontrollampen för varmluft tänds.
 - Ugnsbelysningen tänds.
 - Fläkten startar.
2. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.
3. Ställ in ugnstemperaturen 250° med temperaturväljaren.
 - Kontrollampen för temperatur tänds.Denna kommer att slockna när den inställda temperaturen är uppnådd.
4. Tryck på startknappen.
 - Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.
5. När tiden gått ut:
 - Signal ljuder.
 - Kontrollampen för varmluft fortsätter att lysa och varmluften är fortfarande igång.
 - Fläkten fortsätter att gå.
 - Ugnsbelysningen förblir tänd.

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

6. Ställ funktionsväljaren i från-läge.
 - Ingen av de 4 kontrollamporna lyser.
 - Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd).
 - Fläkten stannar.
 - Ugnsbelysningen släcks.
7. Ställ temperaturväljaren i från-läge.

- Ugnen fungerar endast om luckan är helt stängd.
- Om ugnen placeras nära en TV-apparat, radio eller antenn, kan den ge störningar.
- Inuti ugnen finns tillbehören förpackade. Dessa måste tas ur och skall diskas före användning.

Varning

Ugnen får aldrig startas med mikrovågor utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågsenergin. Om ugnen körs tom kan den skadas.

detta. Vägguttaget skall vara säkrat med lägst 16 A trög säkring. Se till att ugnen ansluts till ett uttag med **separat** säkring, annars kan säkringen överbelastas och gå sönder.

Grillen

1. Vid funktionsväljaren till läge GRILL.
 - Kontrollampen för GRILL tänds.
 - Ugnsbelysningen tänds
 - Fläkten startar.
2. Ställ in 30 minuter med tidsknapparna.
3. Ställ in ugnstemperaturen 250° med temperaturväljaren.
 - Kontrollampen för temperatur tänds.

Denna kommer att slockna när den inställda temperaturen är uppnådd.

4. Tryck på startknappen.
 - Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.
5. När tiden gått ut:
 - Signal ljuder.
 - Kontrollampen för GRILL fortsätter att lysa och grillen är fortfarande igång.
 - Fläkten fortsätter att gå.
 - Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

6. Ställ funktionsväljaren i från-läge
 - Ingen av de 4 kontrollamporna lyser
 - Teckenfönstret visas aktuell tid (om klockan är ställd)
 - Fläkten stannar.
 - Ugnsbelysningen släcks.
7. Ställ temperaturväljaren i från-läge.

Viktigt att veta vid användning av mikrovågor

- Vid upphettning av vatten och drycker kan det hända att temperaturen går över 100 grader utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plösligt koker över när kärlet vidrörs. För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska.
 - Se till att burkar inte är tätt tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.
 - Metalliklämnor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
 - Kontrollera att materieliet i kärl som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka speciellt om små matmängder värms.
 - Kärl kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen, placerar en kaffekopp med vatten bredvid och sedan värmer på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
 - Lämnna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.
- Vid mycket för lång värmingstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. **Behåll då luckan stängd** och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.
 - Låt inte ugnen gå utan mat, eftersom något behövs som tar upp mikrovågsenergin.
 - Hela ägg, med eller utan skal, kan inte kokas eller återuppvärmas, eftersom de lätt överhettas inuti och splittras.
 - Vissa livsmedel med låg vattenhalt, exempelvis matolja, blockchoklad och bakverk med söta fyllningar, måste värmas försiktigt. De kan annars förstöras eller skada kärlet.
 - Använd inte kärl och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågsvärming. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen.
 - Upprovnade kärl och förpackningar är försedda med informationstext och användningsråd.
 - Använd inte tallrikar eller kärl av färgat glas eller med metalldekor, eftersom dessa kan skadas.

Ugnens olika funktioner

Ugnen ger följande möjligheter:	
Mikrovågor Mikrovågsfunktionen kan användas separat eller tillsammans med någon av varmlufts- eller grillfunktionerna.	
<ul style="list-style-type: none">VärmingUppptiningVarmhållning "hold".	
Varmluft En fläkt blåser varmluft från ett värmeelement bakom ugnens bakre vägg. Den cirkulerande luften ger jämn värme i hela ugnen.	

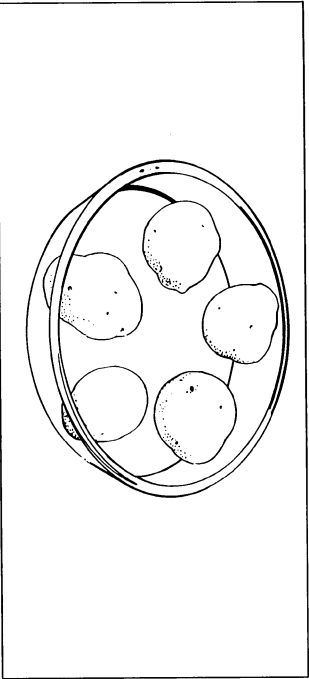
	Grill I taket inuti ugnen sitter ett grillelement.
Turbogrill Turbogrill är en kombination av ugnens grillelement och varmluftens fläkt.	
Kombinationer Följande kombinationer är möjliga: <ul style="list-style-type: none">Varmluft och mikrovågor.Grill och mikrovågor.Turbogrill och mikrovågor.	

Om maten är överkokt

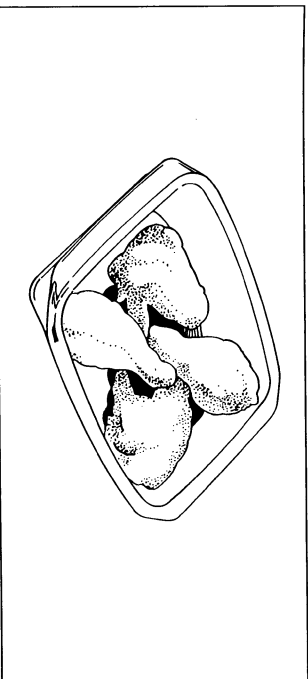
- är maten överkokt, uttorkad eller bränd tänk efter om:
- Effektläget var för högt
 - Den inställda tiden var för lång med tanke på matens utgångstemperatur, mängden mat, hur kompakt den är m. m.

Placering av maten

- Bäst resultat får du om maten fördelas jämnt över hela talliken. Låt maten stå en stund innan den serveras så att värmen hinna fördela sig jämnt i hela maträtten.
- En matportion bör placeras på talliken så att de fjockaste, mest kompakta delarna ligger ytterst och de tunnaste eller minst kompakta i mitten.
 - Potatisar som skall återuppvärmas bör inte vara större än 60-75 g, vilket motsvarar drygt äggstörlek. Större potatisar skall delas och placeras med snittytan nedåt.
 - Om du värmer flera stycken av samma sort, t ex småbullar, bör du placera dem i ringform på fatet.



- Bästa resultatet vid t ex bakning av potatis får man om man placerar potatisarna i en ring.
- Lägg tunna skivor av t ex kött på varandra eller i takpanne-uppläggning. Tjockare skivor av t ex köttärslimpa och korv placeras tätt intill varandra.
 - När du värmer eller tillagar hel fisk, skär några snitt i skinnet för att förhindra att det spricker. För att undvika att huvud och den tunna stjärten blir överkoka kan du täcka över dem med små stycken av aluminiumfolie.
 - När du värmer sås, drycker, soppa m m, fyll inte kärlet mer än till 2/3 så undviker du att innehållet koker över.
 - Utskjutande delar eller kanter som lätt kan torka skall undvikas vid uppläggning av maten. Lägg t ex upp potatismos med hjälp av en sked så att moset får en rundad form.



Då oregelbundet formade livsmedel tillagas kommer tunnare delar att bli färdiga före tjockare delar. Placera därför tunnare kycklingdelar, vingar och ben, i mitten på fatet eller formen.

Effektlägena

Möjligheten att använda olika effektlägen ger en ökad flexibilitet vid tillagningen, precis som vid vanlig tillagning.

JETSTART Snabbvärming, används för snabb uppvärmning av mat med hög vattenhalt såsom soppa eller drycker t ex te. Om rätten innehåller ägg eller gräddde bör ett lägre effektläge väljas.

Läge 8

3/4-effekt.
Används vid tillagning och värming av grönsaker, fisk, kött m m där i recepten rekommenderas högt effektläge.

Läge 4–6

Används vid försiktigare tillagning och värming av rätter, som inte går att röra om, t ex gratänger, sjudning av vissa maträtter samt uppvärmning av bakverk.



Upplningsläge.
Används för upptining, speciellt av råa ingredienser.

Läge 2

Lägeffekt-läge.
Även läge 2 kan användas.
Används för t ex mjukgöring av smör, ost och glass.
Även användbart för upptining.

Placering i ugnen

Vid tillagning, värming eller upptining med enbart mikrovågor placeras skålen, fatet, talliken etc med mat, alltid direkt på botten i ugnen.

Viktigt

- Du kan inte använda mikrovågor när du skall:
- koka eller värma hela ägg med eller utan skal
 - fritera – eftersom oljans temperatur inte kan kontrolleras
 - värma vätskor eller maträtter i hermetiskt tillslutna kärl eller förpackningar.
 - värma drycker med hög alkoholhalt.

Mikrovågor

Mikrovågor vad är det och hur verkar de?

Mikrovågor är en typ av elektromagnetisk energi. Vanligt dagsljus och radiovågor är två andra. Den enda skillnaden mellan dessa tre typer av energi är våglängden. Mikrovågsenergin värmer vissa ämnen medan andra inte alls påverkas. Vatten, som är en viktig beståndsdel i mat, värms effektivast medan t ex porslin inte blir varmt.

Alldeles som vanligt dagsljus passerar genom glas, klar plast och luft har mikrovågor förmågan att gå igenom material som papper, glas, porslin, plast och luft. Dessa material värms alltså inte av mikrovågorna. Mikrovågorna reflekteras, återkastas, av metall på samma sätt som ljus reflekteras av en spegel.

Lämpliga kärl

Kärl av porslin och keramik är bra. De flesta kärl av glas är också mycket bra att använda. Kristall kan spricka och bör därför inte användas. Även färgat glas kan skadas.

Plast och papper kan också användas under förutsättning att det tål den uppvärmda matens temperatur.

För tillagning bör man endast använda plast som tål minst 120°, t ex polypropen och esterplast. Vissa plastmaterial är olämpliga t ex melamin. De kan värmas så kraftigt av mikrovågor, speciellt om ugnen körs med små matmängder, att kärten tar skada.

Under rubriken "Viktigt att veta vid användning av mikrovågor", sid 2, står beskrivet hur du kan prova om ett kärl är lämpligt att använda med mikrovågor.

Använd inte kärl och förpackningar av metall, se "Viktigt att veta vid användning av mikrovågor", sid 2

Använd heller aldrig tallrikar eller kärl med dekorationer som kan innehålla metall, t ex guldkant, då även dessa kan skadas. Små bitar av aluminiumfolie kan användas, men bara för att täcka över t ex de tunnaste delar av en kycklings vingar och lår, så att de inte blir överkokta.

Aluminiumformar vid tillagning med mikrovågor

Om nedanstående regler följs kan engångsformar av aluminium användas, men värmning och tining tar i regel längre tid och värmningsjämnheten blir sämre i dessa än i formar av plast och papp.

Råd för tillagning, värmning och upptining med mikrovågor

Val av effektlägen

Möjligheten att använda olika effektlägen ger fler möjligheter vid tillagningen, precis som vid vanlig tillagning. När du koker på spisplattan använder du stark värme – högsta effektläge – för att snabbt få maten till kokning. Ett lägre effektläge använder du sedan för färdigkokning. På samma sätt ställer du in de olika effektlägena när du använder mikrovågor.

Mängden mat

Ju mer mat du lagar till, tinar eller värmer desto längre tid tar det. Tumregeln är att dubbel mängd mat behöver nästan dubbel tid. Om en potatis bakes på 4 minuter kan det således behövas cirka 7 minuter för att baka 2 potatisar.

Matens utgångstemperatur

Ju kallare maten är när den sätts in i ugnen, desto längre tid tar det. Mat som värms från rumstemperatur blir alltså fortare färdig än mat som tas direkt ur kylskåpet.

Matens sammansättning

Mat som innehåller mycket fett och socker blir fortare varm än mat som innehåller mycket vatten. Fett och socker blir också varmare än vatten vid tillagningen. Ju kompaktare maten är desto längre tid tar tillagningen. "Tät mat" som kött tar längre tid att värma eller tina än en lätt och porös sockerkaka.

- Endast hela, oskadade aluminiumformar får användas.
- Aluminiumformar högre än ca 5 cm bör undvikas.
- Tag alltid av locket, annars kan ugnen skadas.

- Aluminiumformen måste vara fylld till minst halva höjden.
- Det måste vara minst 1 cm mellan aluminiumformen och ugnsväggarna och även mellan två aluminiumformar för att undvika gnistbildning.
- Full effekt får användas under högst 5 minuter. Längre tid minskar ugnens livslängd.
- Flitig användning av aluminiumformar minskar ugnens livslängd.
- Värmning i aluminiumformar kräver i allmänhet upp till dubbla tiden jämfört med värmning i plast-, glas-, porslin- och pappformar. Tiderna kan variera mycket, prova!

Gör så här:

- Ställ aluminiumformen i en glasspanna. Håll vatten i glasspannan så mycket att vattnet täcker hela aluminiumformens botten, dock inte mer än att det når upp till högst halva av aluminiumformens höjd. På detta sätt värms aluminiumformens botten jämnt.

- Låt maten stå 2–3 minuter efter värmningen så att värmen sprider sig jämnt.

Råd för tillagning, värmning och upptining med mikrovågor

Att täcka över maten

Att täcka över maten under tillagningen hjälper till att:

- Minnska nedstänkningen av ugnen
- Hålla kvar fuktigheten
- Förkorta tillagningstiden

Som lock kan användas alla material som släpper igenom mikrovågorna. Se under rubriken "Vilka kärl kan användas vid tillagning med mikrovågor".

Stick hål och rör om

- I födoämnen som har ett skal eller en hinna, t ex korv, potatis eller tomater bildas ett ångtryck vid värmningen. För att undvika att dessa livsmedel sprängs bör du sticka hål i skalet med en gaffel, tandpetare eller provsticka.
- När du har varmt barmat, rör alltid om väl för att vara säker på att värmen är jämnt fördelad. Förvissa dig om att maten inte är för varm.

Om maten inte är färdiglagad

Kontrollera att:

- Du på nyt har tryckt på startknappen efter att ha öppnat ugnsluckan och kontrollerat maten.
- Du har ställt in rätt effektläge.
- Den inställda tiden är tillräcklig. Tiderna i kokboken är cirkatider och beror på matens utgångstemperatur, mängden mat, hur kompakt den är mm.
- Tillagningskärlet är lämpligt att använda med mikrovågor.

Översikt över lämpliga kärl att användas i ugnen

När du använder varmluft eller grill/turbogrill, måste kärlen vara värmefäliga, ugnssäkra. Se vidare respektive avsnitt.

När du använder mikrovågor måste kärlen vara mikrovågssäkra, d v s de måste släppa igenom mikrovågorna och tåla värmen från den varma maten. Se vidare under avsnittet "Mikrovågor".

När du använder någon av kombinationerna måste kärnen dels vara värmefäliga och dels släppa igenom mikrovågor.

Material	Varmluft Grill	Mikro-vågor Turbogril	Kombina-tioner
Glas, standard	Nej	Ja (1)	Nej
Glas, ugnssäkt	Ja	Ja	Ja
Glaskeramik och keramik, ugnssäkt	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Lergods	Ja	Ja	Ja
Porslin, ugnssäkt	Ja	Ja	Ja
Plast	Nej	Ja (2)	Nej
Plast, värmefälig	Ja (2)	Ja (2)	Ja (2)
Aluminiumfolie och aluminiumformar	Ja	Ja (3)	Ja
Metallformar	Ja	Nej	Nej
Metallkärl, kastuller, pannor, grytor	Ja	Nej	Nej
Papper	Nej	Ja	Nej
Trä	Nej	Nej	Nej

- Utan metalldelar eller metalldekor t ex förgyllda kanter och dylikt.
- Vissa plaster är värmefäliga bara upp till vissa temperaturer. Kontrollera noggrant.
- Aluminiumformar kan användas under vissa betingelser, se avsnittet "Mikrovågor".

Klockfunktionen

När stickproppen sätts i vägguttaget, eller efter ett strömavbrott, är teckenfönstret mörkt, dvs inga siffror visas. Teckenfönstret kan om du så önskar användas som 24-timmars digitalklocka.

Du måste i så fall ställa klockan enligt instruktionen nedan. I annat fall kommer teckenfönstret att förbli mörkt tills du ställer in en tillagningstid.

Så här ställer du klockan

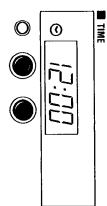
När stickproppen satts i vägguttaget, eller efter ett strömavbrott, visas endast ":" i teckenfönstret. Om du vill ställa klockan gör så här:

- Tryck på klockknappen. Tinsiffrorna, de två vänstra siffrorna blinkar.

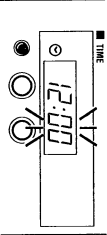


Ställ rätt timentid med sifferknapparna.

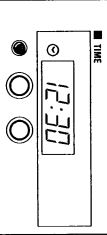
Höger knapp (+) räknar upp och vänster knapp (-) räknar ner tiden.



- När rätt timentid ställs in, tryck på klockknappen. Nu blinkar minutsiffrorna, de två högra siffrorna.
- Ställ in minuterna med sifferknapparna.



- Efter rätt inställda minuter tryck på klockknappen, varvid klockan börjar gå. Om du vill stänga av klockfunktionen, tryck på klockknappen och därefter på stoppknappen.



Varmluft

Viktigt om grill, turbogrill eller varmluft

När grill, turbogrill eller varmluft används fungerar tidsinställningen endast som tidur (äggklocka). **Ugnen fortsätter att värma även efter att ljudsignalen har hörts.**

Det är möjligt att använda grill, turbogrill eller varmluft även utan att ställa in tiden och trycka på startknappen.

När GRILL används är det möjligt att grilla med luckan öppen. Om du använder någon av funktionerna grill, turbogrill eller varmluft för att hålla ugnen varm kan du lätt kombinera detta med mikrovågor. Ställ in maten i ugnen, ställ in tid och effekt för mikrovågor och starta mikrovågorna med ett tryck på startknappen.

Även JETSTART-funktionen kan användas på detta sätt.

OBS! Grill-, turbogrill- eller varmluftfunktionen stängs inte av när tiden gått ut.

Användning

Varmluft från ett element bakom ugnens bakre vägg blåses in i ugnsutrymmet av en fläkt. Den cirkulerande luften ger jämn värme i hela ugnen så att det blir möjligt att grädda t ex småkakor på båda plåtarna samtidigt.

Varmluftfunktionen kan antingen köras med fläkten på full fart eller halv fart.

Varmluftsfäkten har två inställningsmöjligheter.

Full fart, som används huvudsakligen till bakning av stora bröd och mjuka kakor i formar.

Halv fart, som används huvudsakligen vid tillagning av kött samt gräddning av små bullar och kakor.

Så här använder du varmluftfunktionen:

Öppna luckan, ställ in kärlet med mat och stäng luckan.

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

200 °C

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

200 °C

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

200 °C

STOP

JET

START

TEMPERATURE

200 °C

4. Tryck på startknappen.
- Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

Placering i ugnen

För att luften skall ha möjlighet att cirkulera skall maten alltid placeras i någon av falsarna vid tillagning med varmluft.

Vid gräddning av t ex småkakor eller bullar kan två plåtar gräddas samtidigt och bör då placeras i övre resp. nedre falsen.

Förvärmning

Tillagningstider kortare än 20 minuter ger bäst resultat om ugnen förvärms.

Tillagningstemperatur

Tillagning med varmluft sker vid något lägre ugnstemperaturer än i vanlig ugn med över- och undervärme. Välj ett steg lägre temperatur. Om t ex temperaturen för vanlig ugn anges till 200°, bör du välja 175°.

Lämpliga kärl

Vid tillagning med varmluft skall kärlen som används vara ugnssäkra.

Samtliga tillbehör som leveras med ugnen dvs:

- Bakplåtar
- Glaspanna
- Grillgaller
- kan användas.

Ingenenting bör ställas på ugnsbotten. Använd grillgallret placerad i en fals som hylla att ställa formar och fat på.

5. När tiden gått ut:

- Signal ljuder.

• Kontrolllampan för varmluft fortsätter att lysa och varmluften är fortfarande igång.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd.

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

För att stänga av ugnen:

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

200 °C

STOP

JET

START

TEMPERATURE

200 °C

7. Ställ temperaturväljaren i från-läge.

Grill/turbogrill

Grillelementet som sitter i taket i ugnen ger maten en fin, brynt yta. Använd grillfunktionen för att tillaga hamburgare, grilla korvar, bifftar, kotletter och göra varma smörgåsar.

Placering i ugnen

I allmänhet placeras det som skall grillas i övre falsen. Kommer maten då alltför nära elementet, rekommenderas mittfalsen.

Förvärmning

Förvärm grillen cirka 5 minuter innan du ska grilla.

Så här använder du grillen/turbogrillen:

Öppna luckan, ställ in kärlet med mat och stäng luckan.

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

250 °C

2. Ställ in tiden med tidsknapparna.

- Siffrorna blinkar.

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

250 °C

3. Ställ in ugnstemperaturen med temperaturväljaren.

• Kontrolllampan för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och grillen är fortfarande igång.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd.

4. Tryck på START-knappen.

• Nedräkningen av tiden visas i teckenfönstret.

STOP

JET

START

TEMPERATURE

250 °C

Grillningstemperatur
Grillning sker vid hög temperatur, 225°–250°. Ser maten ut att bli alltför mörk innan den är genomgrillad, sänk temperaturen eller placera maten på en lägre fals.

Lämpliga kärl

Alla kärl som används måste vara värmeståliga, ugnssäkra. Grillgallret tillsammans med glaspannan är utmärkt att använda vid grillning.

Grillgallret kan placeras i en fals som hylla att ställa formar och fat på.

5. När tiden gått ut:

- Signal ljuder

• Kontrolllampan för GRILL eller TURBOGRILL fortsätter att lysa och grillen är fortfarande igång.

• Fläkten fortsätter att gå.

• Ugnsbelysningen förblir tänd

Om du inte gör någonting kommer ljudsignalen att upprepas varje minut.

För att stänga av ugnen:

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

250 °C

7. Ställ temperaturväljaren i från-läge.

SELECTOR

GRILL TURBO GRILL

FORCED AIR I

FORCED AIR II

TIME

40:00

TEMPERATURE

250 °C